

*Il ricettario  
estivo di*

Salumi **Galbani** dal 1936

**Galbacotto**

*Buon  
appetito da*

**Galbani**

*Vuol dire fiducia.®*





# *Rotolini di Galbacotto, robiola ed erba cipollina*

## *Preparazione*

Lavorate in una ciotola la robiola con due cucchiari di latte, fino a ottenere un composto cremoso. Lavate e asciugate con cura l'erba cipollina, conservate 12 steli interi per la chiusura dei rotolini e tritate i rimanenti al coltello. Aggiungeteli alla crema di robiola, e in ultimo amalgamate con un filo di olio extravergine d'oliva. Adagiate al centro di ciascuna fetta di prosciutto cotto Galbacotto uno o due cucchiari di robiola e arrotolate. Chiudete ciascun rotolino con uno stelo di erba cipollina annodato. Servite freddi accompagnandoli a piacere con dell'insalata verde riccia condita con olio e sale.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

12 fette di Galbacotto  
200 g di robiola  
15-20 steli di erba cipollina  
2 cucchiari di latte  
olio extravergine d'oliva  
insalata verde riccia  
sale





# *Insalatina di carciofi, funghi e Galbacotto*

## *Preparazione*

Pulite i carciofi tagliando parte del gambo, eliminando le foglie esterne più dure e tagliandone al punta. Infine tagliatelo a metà, eliminate le foglie spinose al centro del cuore, tagliatelo in fette sottili secondo la sua larghezza e mettetelo in acqua e succo di limone.

Pulite bene i funghi eliminando tutta la terra e poi tagliateli a fettine sottili secondo la loro lunghezza. Tagliate prosciutto cotto Galbacotto a cubetti e preparate un'emulsione con olio extravergine d'oliva, limone, sale e pepe. Scolate i carciofi e asciugateli bene con carta assorbente quindi in un'insalatiera mescolateli ai funghi, al cotto e al parmigiano, infine condite tutto con l'emulsione e mescolate bene.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

200 g di funghi champignon  
4 carciofi  
100 g di Galbacotto tagliato spesso  
100 g di scaglie di parmigiano  
1 limone  
il succo di 1 limone  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe





# Caprese alle pere e Galbacotto

## Preparazione

Lavate e sbucciate con cura le pere: tagliatele a rondelle ed eliminate i semi. Nel frattempo, lavate la valeriana e una volta asciugata con cura ponetela su un piatto da portata. Tagliate a fettine le mozzarelle e adagiatele sul piatto: aggiungetevi le rondelle di pere e le fette di prosciutto cotto Galbacotto tutt'attorno. Condite con un pizzico di sale, un filo d'olio extravergine d'oliva e qualche goccia di aceto balsamico: ultimate con un po' di pepe.

## Ingredienti

Dosi per: 4 persone

2 pere  
2 Mozzarelle Santa Lucia da 125g  
1 mazzetto di valeriana  
100 g di Galbacotto  
olio extravergine d'oliva  
aceto balsamico  
sale e pepe



# Rigatoni al cartoccio con Galbacotto

## Preparazione

Lavate la melanzana e levate il picciolo quindi tagliatela a cubetti di 2 centimetri di lato e fatela rosolare in padella con olio extravergine d'oliva e lo spicchio d'aglio. Lavate i pomodori e tagliateli a metà, eliminate i semi quindi tagliateli in dadini piccolissimi quindi aggiungeteli alla melanzana in padella. Tagliate il prosciutto cotto Galbacotto in dadini e sciacquate bene i capperi sotto sale e poi aggiungete tutto in padella, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco medio. Intanto cuocete la pasta in acqua bollente e salata; scolateli al dente. Saltateli in padella con il condimento per 1 minuto quindi distribuiteli in 4 fogli di carta forno abbastanza grandi. Aggiungete la mozzarella spezzettata con le mani e le foglie di basilico intere. Chiudete i cartocci e infornateli a 200° per 5 minuti.

## Ingredienti

Dosi per: 4 persone

400 g di pasta tipo rigatoni  
1 melanzana  
200 g di Galbacotto  
3 pomodori da sugo  
1 spicchio d'aglio  
200 g di Mozzarella Santa Lucia  
30 g di capperi sotto sale  
1 rametto di basilico  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe





# *Crespelle di frittata ripiene di salsa al Galbacotto*

## *Preparazione*

Preparare la besciamella:  
in un tegame antiaderente dal fondo  
alto lasciar sciogliere il burro,  
a fuoco lento. Unire a poco a poco  
la farina e mescolare continuamente  
con un cucchiaino di legno.  
Versare il latte tiepido, poco  
alla volta, e continuare a mescolare  
fino a quando la salsa inizia  
a velare il cucchiaino. A questo punto  
aggiustare di sale, aggiungere  
un pizzico di noce moscata appena  
grattugiata, spegnere il fuoco.  
Tritare il prosciutto cotto Galbacotto  
finemente, unirlo alla besciamella una  
volta fredda e coprire con pellicola a  
filo. Nel frattempo sbattere le uova in  
una ciotola con una frusta, aggiustare  
di sale e un mestolo alla volta  
cuocere delle frittatine in un padellino  
antiaderente. Adagiare le frittatine sul  
ripiano da lavoro e farcire al centro  
con uno, due cucchiaini di salsa  
al prosciutto cotto. Far dorare in forno  
per 5 minuti a 180°. Servire caldi.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

8 uova  
200 g di Galbacotto  
500 g di latte  
60 g di burro Santa Lucia  
2 cucchiaini di farina  
1 pizzico di noce moscata





# *Mini cordon bleu con Galbacotto*

## *Preparazione*

Tagliare i petti di pollo seguendo la lunghezza in modo da ottenere due fette sottili per ogni fetta iniziale. Fra due fette porre uno strato di prosciutto cotto Galbacotto e una fetta di Galbanino ripetendo l'operazione. Con un coppapasta o con un coltello molto affilato formare tre piccoli cordon bleu per ogni fetta iniziale di petto di pollo. Sbattere le uova con una forchetta, aggiungere un pizzico di sale e immergere i cordon bleu, poi panarli passandoli in abbondante pangrattato. In una padella piuttosto alta sciogliere il burro a fuoco molto basso e, quando si sarà sciolto, cuocere i mini cordon bleu (non tutti in una volta, ma in tal caso dividere il burro per le mandate successive). Cuocere a fuoco basso e, una volta tolti dal fuoco, asciugare i mini cordon bleu dal burro in eccesso con la carta assorbente. Servire caldi.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

4 fette di Galbanino  
4 fette di petto di pollo alte  
80 g di burro in vaschetta Santa Lucia  
4 fette di Galbacotto  
2 uova  
pangrattato  
sale



# Polpettone con Galbacotto e mozzarella

## Preparazione

Mettete in una ciotola capiente la carne trita, il pancarrè privato della crosta precedentemente ammorbidito nel latte e strizzato bene, il parmigiano grattugiato, le fette di prosciutto cotto Galbacotto tagliate sottili al coltello e alla fine l'uovo. Mescolate con una forchetta e salate a piacere. Prendete poi la Mozzarella Cucina Santa Lucia e riducetela a piccoli cubetti. Formate con il composto di carne ottenuto un polpettone con all'interno la mozzarella. Lasciate riposare per qualche minuto. Nel frattempo fate scaldare l'olio in una padella, quando sarà ben caldo e a fuoco vivo metteteci il polpettone e giratelo spesso affinché si crei una crosta (di protezione). Formata la crosta abbassate la fiamma, aggiungete mezzo bicchiere di vino e mezzo bicchiere d'acqua. Fate cuocere per circa 40 minuti a fiamma dolce.

## Ingredienti

Dosi per: 4 persone

500 g di carne di manzo tritata  
1 confezione di Galbacotto  
1 Mozzarella Cucina Santa Lucia (400 g)  
4 fette di pancarrè  
2 cucchiari di parmigiano  
1/2 bicchiere di vino rosso  
1 uovo  
latte q.b.  
sale





# *Polpette di patate con cuore di Galbacotto e Bel Paese*

## *Preparazione*

Sbucciate le patate e cuocetele in acqua bollente per 30 minuti quindi scolatele e fatele freddare poi passatele allo schiaccia patate. Mescolate alle patate le uova e aggiustate di sale e pepe. Se l'impasto dovesse risultare troppo lento aggiungete del parmigiano grattugiato. Con le mani bagnate d'acqua fredda preparate delle polpette di patate e inseritevi al centro, facendo pressione con il pollice, un cubetto di prosciutto cotto Galbacotto ed uno di Bel Paese. Chiudete la polpetta e pressate nuovamente con le mani per dargli una forma regolare. Passate ogni polpetta nel pangrattato, ungete leggermente la superficie e passatele in forno a 180° per 20 minuti.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

500 g di patate a pasta gialla  
150 g di Galbacotto  
100 g di formaggio Bel Paese  
2 uova  
200 g di pangrattato  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe



# *Pizza Galbacotto e funghi*

## *Preparazione*

Prendete la pasta di pane e aggiungete un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Stendetela con uno spessore di circa 1 cm aiutandovi con un mattarello. Mettete la passata di pomodoro sulla pasta e sopra, a seguire l'aglio pulito, il prosciutto cotto Galbacotto, i funghi sott'olio e la Mozzarella Santa Lucia scolata e tagliata a cubetti. Condite con altro olio e pepe e mettete in forno caldo (almeno 250°C) per circa 12-15 minuti.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

600 g di pasta di pane  
300 g di passata di pomodoro  
2 Mozzarelle Santa Lucia 125g  
150 g di Galbacotto  
100 g di olio extravergine d'oliva  
200 g di funghi sott'olio  
basilico  
aglio  
sale e pepe





# *Pizza bianca con patate e Galbacotto*

## *Preparazione*

Mondate le patate e tagliatele a forma di dischi dello spessore di mezzo centimetro quindi mettele a bollire in acqua leggermente salata. Fatele cuocere per 10 minuti dal raggiungimento del bollore. Tagliate la mozzarella in dadini e il prosciutto cotto Galbacotto in listarelle. Sciogliete il lievito di birra e lo zucchero in una tazza di acqua tiepida e il sale in un'altra tazza d'acqua. Disponete la farina sul piano da lavoro con la classica forma a "fontanella". Versate l'acqua con il lievito e quella con il sale al centro della farina, aggiungete l'olio e cominciate a impastare energicamente aggiungendo acqua e farina secondo le esigenze. Impastate energicamente fino a che otterrete un impasto liscio ed elastico, a questo punto sistematelo in un contenitore infarinato sul fondo e coperto con un canovaccio da cucina. Lasciatelo riposare fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Dividete l'impasto in 4 e stendete ogni porzione a forma di disco di spessore variabile secondo i gusti. Condite la pizza con la mozzarella, poi le patate con un filo di olio extravergine d'oliva e il rosmarino, quindi aggiustate di sale e pepe. Infornate a 250° per 15 minuti e una volta pronta conditela con il prosciutto cotto Galbacotto.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

Ingredienti per l'impasto:

1 kg di farina bianca '00  
50 g lievito di birra  
600 ml di acqua  
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
20 g di sale  
1 cucchiaino di zucchero.  
Ingredienti per il condimento:  
1 confezione di Mozzarella Cucina Santa Lucia  
200 g di Galbacotto  
4 patate a pasta gialla  
1 rametto di rosmarino  
sale e pepe



# Focaccine con Galbacotto e zucchine grigliate

## Preparazione

Aprire a metà le focaccine, farcire ciascuna di esse con una Fetta alla Mozzarella e una fetta di prosciutto cotto Galbacotto. Passare in forno preriscaldato a 180° per circa 5 minuti. Nel frattempo lavare con cura le zucchine e tagliarle a fette sottili. Grigliare le fette così ottenute e adagiarle nelle focaccine prima di servirle.

## Ingredienti

Dosi per: 4 persone

8 focaccine  
8 Santa Lucia Fette alla Mozzarella  
100 g di Galbacotto  
2 zucchine  
olio extravergine d'oliva  
sale





# *Focaccine con ricotta e Galbacotto*

## *Preparazione*

Prendete due pomodori, apriteli e strofinate la parte interna sulla focaccia aperta a metà. Metteteci sopra la Ricotta Santa Lucia, una fetta di pomodoro e aggiungeteci sopra una o due fette di prosciutto cotto Galbacotto (a vostro piacimento il quantitativo). Richiudete la focaccina. Tagliatela a quadrotti fissando ogni parte con uno stecchino e servitele su un tagliere.

## *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone

80 g di Galbacotto  
1 focaccia  
4 pomodori  
100 g di Ricotta Santa Lucia

