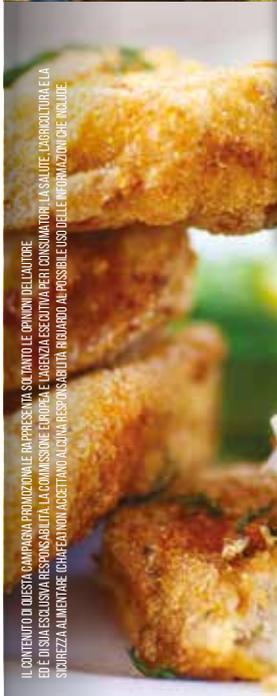




LE NOSTRE CARNI BIANCHE

POLLO E TACCHINO
DI ALTA QUALITÀ,
DAI NOSTRI TERRITORI CON LE
GARANZIE DELL'EUROPA



IL CONTENUTO DI QUESTA CAMPAGNA PROMOZIONALE È DA PREVEDERE, SOTTO TUTTO, LE OPINIONI DEI COLTIBRATORI ED È LA SUA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ. LA COMMISSIONE EUROPEA E L'AGENZIA ESECUTIVA PER I CONSUMATORI, LA SALUTE, L'AGRICOLTURA E LA SICUREZZA ALIMENTARE (CHAF E DEDITION) ACCETTANO ALCUNA RESPONSABILITÀ RIGUARDANDO AL POSSIBILE USO DELLE INFORMAZIONI CHE INCLINE



LA VERITÀ SULLE CARNI BIANCHE

Le nostre carni bianche sono 100% Made in Italy, nel rispetto delle regole europee

La filiera delle carni bianche è italiana al 100%: tutti i nostri animali sono nati, allevati e trasformati nel nostro Paese. Ciò garantisce ogni giorno prodotti sani, buoni, sicuri e freschissimi. E se la produzione è tutta italiana, le normative che rispettiamo sono quelle europee che sono le più rigorose al mondo e mettono sempre al centro il benessere degli animali, la qualità delle carni, la serietà dei controlli e delle certificazioni.

Polli e tacchini sono sempre allevati a terra

In tutta l'Unione europea, l'allevamento a terra è l'unica forma di allevamento utilizzata per la produzione di carne avicola.

Ricordiamo sempre che in Italia l'allevamento in gabbia non esiste più dagli anni '60. Oggi gli allevamenti sono sempre a terra e, negli allevamenti all'aria aperta, gli animali hanno inoltre aree verdi recintate dove possono muoversi liberamente.

Con le nostre carni nessun antibiotico nel piatto

Nei nostri allevamenti gli antibiotici sono utilizzati solo a

scopi curativi, sotto stretto controllo veterinario. In Italia, dal 2011 al 2019 l'uso di antibiotici nel pollo è diminuito dell'87%.

I controlli ufficiali delle autorità verificano sempre l'assenza di sostanze indesiderate dai prodotti alimentari: come dimostrano i risultati le carni italiane non contengono residui di antibiotici che possano essere pericolosi per la salute.

L'utilizzo di ormoni ed estrogeni è assolutamente vietato

L'uso di ormoni ed estrogeni è da tempo vietato in tutta l'Unione Europea quindi non vengono mai impiegati negli allevamenti italiani di polli e tacchini.

Per questo non c'è alcun rischio di trovarli nelle carni bianche che mangiamo.

Le carni bianche non vanno mai lavate, le mani sì

Lavare il pollo crudo prima di cucinarlo non serve a nulla: il lavaggio non elimina gli eventuali microrganismi presenti abitualmente su tutti gli alimenti crudi ma, anzi, aumenta la possibilità di contaminazione.

L'importante è cuocere bene la carne, lavarsi le mani con il sapone dopo aver maneggiato il cibo ed evitare di usare per la carne cotta gli stessi utensili e piatti entrati in contatto con la carne cruda.



SONIA PERONACI AMBASSADOR

Sonia Peronaci muove i suoi primi passi nella cucina della nonna e nel ristorante del padre, dove ha modo di osservare e far tesoro dei preziosi consigli scambiati dietro ai fornelli. Nel 2006 decide di esplorare il web e fondare GialloZafferano.it, che presto diventa uno dei siti di cucina di riferimento tra i più visitati e famosi in Italia e non solo.

Nel 2015 intraprende una nuova avventura con Soniaperonaci.it, un progetto declinato anche nella realizzazione della Sonia Factory, spazio polifunzionale a Milano creato per dare voce all'universo di Sonia. Oltre a essere autrice di libri, Sonia è entrata nelle case degli italiani attraverso diverse produzioni televisive e una community molto vasta sui social. Con le nostre carni bianche, Sonia suggerisce ricette semplici ma originali pensate ad hoc per tutta la famiglia.



INVOLTINI DI TACCHINO CON FORMAGGIO, BACON E SALVIA

INGREDIENTI PER 4 INVOLTINI:

- FETTE DI FESA DI TACCHINO 4 DA 100 G CIASCUNA
- BACON A FETTE 12
- SALVIA 8 FOGLIE + 1 RAMETTO
- EDAMER A FETTE 160 G (O ALTRO FORMAGGIO A FETTE)
- AGLIO 1 SPICCHIO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 20 G
- SALE Q.B.



PREPARAZIONE:

Per preparare gli involtini, per prima cosa prendi le fettine di tacchino e battile con il pesto carne tra due fogli di carta forno: questa operazione servirà a non rovinare le fibre della carne.

Otteni uno spessore di circa 3 mm. Poni ora le fettine battute su di un piano, adagiaci sopra due fette di formaggio (circa 40g a fettina), due foglie di salvia e piega di 1 cm i bordi alla tua destra e sinistra per tenere sigillato il ripieno. Arrotolala la fettina farcita per ottenere un involtino.

Avvolgi ogni involtino con 3 fette di bacon.

Metti una pentola sul fuoco e scalda l'olio in padella assieme al rametto di salvia e all'aglio schiacciato

Cuoci gli involtini per circa 10 minuti, girandoli spesso per avere uniforme la cottura.

Una volta che saranno ben rosolati, metti i tuoi involtini in forno e ultima la cottura a 180° in modalità statica preriscaldata per circa 10 minuti.

Trascorso il tempo necessario, estraili dal forno, adagiali su di un piatto da portata e servili ben caldi: ecco i tuoi involtini!



POLLO ALLA BIRRA

INGREDIENTI:

- POLLO RUSPANTE DI CIRCA 2 KG
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 60G
- BURRO 30 G
- CIPOLLE ROSSE 250 G
- CAROTE 150 G
- GINEPRO 5 BACCHE
- ALLORO 2 FOGLIE
- BIRRA CHIARA 500 ML
- SALE Q.B.



PREPARAZIONE:

Per prima cosa dedicati alla pulizia del pollo. Elimina le piume residue, poi passalo sulla fiamma viva e lavalo sotto l'acqua corrente per togliere tutte le impurità. Successivamente, taglialo a pezzi.

In una casseruola larga e alta fai sciogliere a fuoco vivace il burro assieme all'olio, aggiungi l'alloro, le bacche di ginepro schiacciate, la cipolla tritata grossolanamente e le carote tagliate a rondelle non troppo sottili. Una volta che il soffritto si sarà imbrionito, adagia all'interno della casseruola il pollo dalla parte della pelle, alza la fiamma e fai rosolare bene il tutto formando una bella crosticina. Gira poi il pollo dalla parte della carne, fallo rosolare ancora per qualche minuto e sfuma poi il tutto con la birra e salalo.

Nel frattempo, accendi il forno statico a 180°. Non appena arriverà a temperatura, metti la casseruola scoperta in forno a cuocere per circa 40 minuti, bagnando e girando la carne di tanto in tanto.

Una volta pronto, estrai il pollo dal forno, aggiusta di sale (se necessario) e servilo ben caldo. Se preferisci, una volta cotto, separa il pollo dal condimento, elimina il grasso in eccesso e fai ridurre il tutto per qualche minuto per addensarlo; puoi frullare il condimento con un frullatore ad immersione e servire la salsa ottenuta per irrorare il pollo.



PIZZA DI TACCHINO

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO DI CARNE

- TACCHINO FESA 500 G
- UOVA MEDIE 1
- GRANA PADANO GRATTUGIATO 30 G
- PECORINO GRATTUGIATO 30 G
- MOLLICA DI PANE 50 G
- SALE Q.B.

PER IL CONDIMENTO

- PASSATA DI POMODORO 150 G
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 20 G
- MOZZARELLA 100 G
- ORIGANO Q.B.
- SALE Q.B.

PER GUARNIRE

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Q.B.
- BASILICO QUALCHE FOGLIOLINA

PREPARAZIONE:

PER IL CONDIMENTO

Per la pizza di tacchino, per prima cosa prepara il condimento. Trita la mozzarella a cubetti e mettila a scolare in un setaccio adagiato sopra ad una ciotolina per raccogliere l'acqua in eccesso. Condisci poi la passata di pomodoro con l'olio, un pizzico di sale e l'origano secco a piacimento

PER L'IMPASTO DI TACCHINO

Trita finemente la mollica di pane senza crosta in un robot da cucina munito di lame (cutter) oppure fallo con le dita. Metti le briciole ottenute in una ciotola capiente. Pulisci il tacchino eliminando il grasso in eccesso e le eventuali cartilagini, taglialo a pezzetti e tritalo inserendo anch'esso nel cutter. Aziona la macchina fino a ottenere un composto fine e omogeneo, poi estrailo e adagialo nella ciotola assieme alla mollica. Unisci in ciotola anche i formaggi e l'uovo amalgamandoli agli altri ingredienti; sala il composto e dividilo a metà. Se vuoi ottenere due cerchi perfetti, per formare la base della pizza di tacchino puoi utilizzare due anelli (o due stampi a cerchio apribile) del diametro di cm 20, altrimenti falli a mano. Poggia gli anelli su una teglia foderata con carta forno (se usi gli stampi, ricopri il fondo con la carta da forno) e adagia metà impasto in ciascuno di essi. Livellalo bene lasciando il bordo più alto, come in una normale pizza. Inforna le due teglie a 180° per circa 10 minuti. Trascorso il tempo indicato, estrai le due pizze dal forno e condiscile dividendo metà pomodoro e metà mozzarella su ognuna di esse in parti uguali e condiscile come se fossero una vera pizza. Infornale di nuovo per altri 5/10 minuti sempre in forno statico a 180° fino a che la mozzarella non si sarà ben sciolta. Infine, estrai le pizze dal forno, condiscile con un giro di olio a crudo, qualche fogliolina di basilico e servile ben calde. Andranno a ruba!



30+20 min



2



LASAGNA DI POLLO

INGREDIENTI:

PER IL POLLO

- CAROTA 1
- CIPOLLA 100 G
- ALLORO 2 FOGLIE
- BACCHE DI GINEPRO 4-5
- CIPOLLOTTO 70 G
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 30 G
- TIMO 4 RAMETTI
- PEPERONI MISTI 600 G
- SALE E PEPE Q.B.

PER IL RIPIENO

- SCAMORZA AFFUMICATA 250 G
- FORMAGGIO GRATTUGIATO 130 G
- SALE Q.B.

PER GUARNIRE

- LATTE 1 L
- BURRO 50 G
- FARINA 70 G
- NOCE MOSCATA IN POLVERE 1 PIZZICO
- SALE Q.B.

PREPARAZIONE:

Lessa il petto di pollo nell'acqua per circa 20 minuti con carota, cipolla, alloro, bacche di ginepro schiacciate e un po' di sale. Quando sarà cotto, lascialo raffreddare direttamente nel brodo, oppure avvolgilo nella pellicola (per evitare che annerisca seccandosi). Una volta freddo, sfilaccialo e tienilo da parte. In una padella fai appassire il cipollotto tritato con un filo di olio evo, aggiungi il pollo sfilacciato, il timo e fai rosolare il tutto per 10 minuti. Togli il pollo dalla padella e mettilci i peperoni tagliati a cubetti di 1 cm di lato; fatti saltare fino ad abbrustolirli, poi unisci il pollo, fallo insaporire per un paio di minuti e in ultimo aggiusta di sale e pepe.

PER LA BESCAMELLA

Sciogli il burro in un tegame, aggiungi la farina e falla rosolare per 5 minuti mescolando continuamente, poi unisci il latte a temperatura ambiente e porta a bollore la besciamella mescolando fino a che non si addenserà. Aggiusta di sale e noce moscata.

COMPONI

Cospargi il fondo della teglia con un paio di cucchiai di besciamella, adagiaci sopra uno strato di lasagne, ricopri con la besciamella, sparpagliaci sopra un po' di pollo e di peperoni, circa 20 g di formaggio grattugiato e 40 g di scamorza (grattugiata con i fori più grossi di una grattugia a julienne). Ripeti gli strati fino ad averne almeno 6 terminando con la besciamella, il pollo, i peperoni, e i formaggi.

Inforna la tua lasagna di pollo a 175° in modalità statica per circa 30-35 minuti, dopo di che sfornala, lasciala assestare per 15 minuti, poi tagliala in porzioni e servila.



50+90 min



6/8

**SCOPRI DI PIÙ SU
EU-POULTRY.EU**

