Deux charcuteries italiennes mises à l’honneur pour célébrer la cuisine italienne

En ce mois de janvier, le projet européen Trust Your Taste célèbre une passion particulièrement forte chez les Belges : la cuisine italienne.

Assica

BRUXELLES, BELGIQUE, January 30, 2024 /EINPresswire.com/ -- Bruxelles, le 29 janvier – En ce mois de janvier, le projet européen Trust Your Taste célèbre une passion particulièrement forte chez les Belges : la cuisine italienne. En Belgique, elle est synonyme de convivialité et de plaisir, deux valeurs profondément ancrées dans la culture belge. Pour l'occasion, deux charcuteries italiennes très appréciées des Belges sont mises à l’honneur : la Coppa di Parma IGP et le Speck Alto Adige IGP. Cette action invite amateurs de cuisine et gourmets à redécouvrir ces produits emblématiques à travers des recettes traditionnelles et innovantes.

La Coppa di Parma IGP et le Speck Alto Adige IGP : des charcuteries qui émoustillent les papilles des Belges

La Coppa di Parma IGP : Un délice du nord de l'Italie. La Coppa, originaire du nord de l'Italie, est une charcuterie élaborée à partir de viande de porc de haute qualité. Sélectionnée pour son équilibre parfait entre maigre et gras, la coppa est assaisonnée avec un mélange de sel, poivre, et épices avant d'être soigneusement séchée. Sa saveur délicate et sa texture fondante en font un incontournable de la gastronomie italienne.

Le Speck Alto Adige IGP : Un savoir-faire du Sud Tyrol. Le Speck, quant à lui, est un jambon cru fumé typique de la région du Sud Tyrol. Il est caractérisé par son processus de fumage et de séchage qui lui confère un goût distinctif et fumé. Le speck se distingue par sa saveur relevée et sa texture ferme, en faisant une charcuterie prisée tant en Italie qu'à l'international. Le Speck dell'Alto Adige est le seul à avoir reçu la reconnaissance communautaire IGP.

Deux recettes à préparer et à dévorer sans modération

1. Salade de roquette, parmesan et speck Alto Adige IGP

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Roquette fraîche : 200g
- Speck en tranches fines : 150g
- Parmesan en copeaux : 100g
- Noix concassées : 50g
- Vinaigrette balsamique : au goût

Étapes de Préparation :

1. Laver et essorer la roquette. La disposer dans un grand saladier.
2. Découper le Speck en tranches fines, si ce n'est pas déjà fait.
3. Disperser les tranches de speck sur la roquette.
4. Ajouter les copeaux de Parmesan. Pour obtenir des copeaux, utiliser un éplucheur de légumes ou un couteau fin.
5. Parsemer la salade de noix concassées pour ajouter du croquant.
6. Juste avant de servir, assaisonner la salade avec la vinaigrette balsamique. Mélanger délicatement pour que la salade soit bien enrobée.

2. Pâtes aux Champignons et Coppa di Parma IGP

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Pâtes fraîches : 400g

- Champignons variés (champignons de Paris, shiitake, etc.) : 300g
- Coppa en tranches fines : 200g
- Ail : 2 gousses
- Crème fraîche épaisse : 200ml
- Persil frais haché : 2 cuillères à soupe
- Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
- Sel et poivre : au goût

Étapes de Préparation :

1. Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée selon les instructions du paquet. Égoutter et réserver.
2. Nettoyer et trancher les champignons. Hacher l'ail finement.
3. Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'ail et le faire dorer légèrement.
4. Ajouter les champignons à la poêle. Les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que toute l'eau se soit évaporée.
5. Couper la Coppa en lanières et l'ajouter aux champignons. Faire revenir ensemble pendant environ 2 minutes.
6. Baisser le feu, ajouter la crème fraîche dans la poêle. Bien mélanger et laisser mijoter pendant quelques minutes.
7. Incorporer les pâtes cuites et mélanger délicatement pour que les pâtes s'imprègnent bien de la sauce.
8. Assaisonner avec du sel et du poivre selon le goût.
9. Servir les pâtes dans des assiettes préchauffées. Garnir de persil frais haché.

Bon appétit !

Caroline Mouzon
Ribbon Agency
+32 498978757
email us here

This press release can be viewed online at: https://www.einpresswire.com/article/684636179

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.
© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.