

17 Novembre 2016

Quando a cucinare è il socio, il panino è al Salame Mantovano con Lambrusco

Avete mai mangiato un panino al salame Mantovano... col Lambrusco? Ecco la proposta di Laura Bonaffini, socia Coop di Mantova



Dai soci Coop

Nella provincia mantovana c'è chi è cresciuto a pane e salame: la tradizione norcina vanta con orgoglio una diffusione capillare, variegata e antichissima. In campagna è ancora molto diffuso l'allevamento di suini per la preparazione di salami fatti in casa.

Per questo piatto Laura Bonaffini, socia Coop di Mantova, ha scelto il Salame Mantovano. La ricetta sembra risalire addirittura alla fine del XIV secolo, e non ne esiste un'unica versione. Gli ingredienti che lo rendono unico e riconoscibile sono sicuramente l'aglio fresco e il pepe nero in grani interi o spezzati. Alcuni vi aggiungono chiodi di garofano o cannella, altri grappa o Lambrusco Mantovano. «Il Lambrusco rende il panino meno adatto ai bambini?», spiega Laura, «ma certamente dà quel tocco di rustico in più che il palato affezionato alle tradizioni saprà apprezzare?».

Come scegliere il Salame Mantovano migliore? Lo si può riconoscere dal colore, un rosso fragola intenso, una pasta morbida e soda, una grana grossa, un profumo di aglio fine e di aromi fragrante.

PANINO AL SALAME MANTOVANO CON LAMBRUSCO

Ingredienti

Per la biga:

100 gr di farina 00 biologica
50 gr di acqua

8 gr lievito di birra fresco (in cubetto)

Per l'impasto:

400 gr di farina 00 biologica
80 gr di Lambrusco Mantovano
1/2 cipolla di Tropea
1/4 di bicchiere di lambrusco (circa 50 gr)
80 gr di Grana Padano
un cucchiaino di malto d'orzo
sale q.b.

Per la farcitura:

Salame Mantovano

Procedimento:

Sciogliere nell'acqua fredda il lievito e impastare per pochi minuti con la farina. Lasciare riposare diverse ore. Tritare finemente la cipolla e farla saltare con 1/4 di bicchiere di lambrusco. Lasciarla raffreddare, sgocciolare e asciugare un poco con carta assorbente.

Impastare la biga con il resto della farina, il lambrusco rimasto e lasciar incordare(?). Aggiungere le cipolle, il grana, il cucchiaino di malto e il sale e continuare ad impastare ancora alcuni minuti. Lasciar riposare l'impasto una mezz'ora a temperatura ambiente, poi ricavare panini da circa 60 gr ciascuno e farli lievitare su una placca da forno. Infornare a forno preriscaldato e ventilato a 170°C per circa 25 minuti. Una volta cotti, lasciar raffreddare, tagliarli a metà nel senso della lunghezza e farcirli con il salame mantovano.

Potrebbe interessarti anche

[Passato di sedano rapa con zafferano e prosciutto croccante](#) [1]

[Quando a cucinare è il socio, gli Uccellini scappati sono alla Coppa Piacentina Dop](#) [2]

[Cotolette di miglio al rosmarino](#) [3]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/ricette/passato-di-sedano-rape-con-zafferano-e-prosciutto-croccante>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-a-cucinare-%C3%A8-il-socio-gli-uccellini-scappati-sono-alla-coppa-piacentina-dop>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/cotolette-di-miglio-al-rosmarino>