

TESTATA: Labarchettadicartadizucchero.com

DATA: 17.07.2017

OGGETTO: Quartirolo Lombardo in crosta di semi con olive e crudo

ANTIPASTI ▾ PIATTI UNICI ▾ PRIMI ▾ SECONDI ▾ CONTORNI E NON SOLO ▾ LIEVITATI ▾ TORTE E DESSERT ▾ [f](#) [@](#) [v](#) [♥](#) [Q](#)



Home > LE MIE RICETTE > SECONDI > carne > quartirolo in crosta di semi con olive e crudo

QUARTIROLO IN CROSTA DI SEMI CON OLIVE E CRUDO

scritto da Lara | 17 Luglio 2017



CERCA NEL BLOG

Type and hit enter...

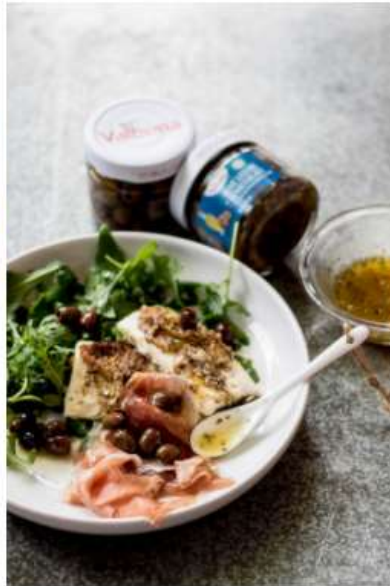
TI POTREBBE INTERESSARE



TI PIACE IL MIO BLOG?

TI AIUTO A CREARE IL TUO

Oramai iniziata la serie di eventi #AromaticDay creata in collaborazione tra Valbona, azienda veneta specializzata nella lavorazione e trasformazione di verdure e l'Orto Botanico di Padova, continua anche la serie di ricette legate all'evento e al tema che lo conduce, cioè l'utilizzo in cucina oltre che di ottime materie prime anche delle erbe aromatiche che con la loro presenza e i loro profumi sanno caratterizzare un piatto a volte in maniera inconfondibile, in quest'ottica si pone la ricetta di oggi e cioè ...



perché la cucina è il luogo in cui il tempo non si rincorre... ma si assapora.

SEGUIMI



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER
www.aifb.it

PARTECIPO



quartirolo in crosta di semi con olive e crudo



— ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER —

Iscriviti alla mia newsletter per rimanere sempre aggiornato sulle novità in pubblicazione. Puoi stare tranquillo, non ti sommergerò di mail, mando un aggiornamento unico al mese. Resta in contatto!

ISCRIVITI



— PICCOLO SPAZIO PUBBLICITÀ —



— LE PIÙ LETTE —



Gnocchi polesani burro, zucchero e cannella





Capelli d'angelo in brodo - comfort food

Il tema che ho scelto per le mie ricette è il BRUNCH, e cioè quella particolare tradizione di origine anglosassone che unisce colazione e pranzo dei giorni di festa e che prevede la creazione di piatti servibili anche a buffet, semplici e sfiziosi, dolci e salati.

La pianta che ho scelto oggi di utilizzare è il timo, avrete modo di accorgervi che l'utilizzo che faccio delle piante aromatiche è molto legato al territorio e a quelle piante che crescono senza sforzo alcuno su qualsiasi balcone e in qualsiasi orto, perché se c'è una cosa che amo è la semplicità.

quartirolo in crosta di semi con olive e crudo

 10 min	 10 min	Tempo totale 20 min
---	---	------------------------


Portata: vegetariano Cucina: Italian
Persone: 2 Chef: Lara

Ingredienti

- 200 g quartirolo lombardo
- 100 g prosciutto crudo
- 1 CC semi di zucca
- 1 CC semi di girasole
- 1 CC semi di lino
- q.b. olio evo
- 3 manciate rucola
- 3 CC olive leccine Valbona
- 1 cc miele
- 1 cc senape
- 1 pizzico semi di sesamo
- 2 rametti timo

Preparazione

1. Frullate o pestate i semi di zucca, lino e girasole fino a ridurli in polvere.
2. Tagliate il quartirolo a fettine di circa 1/2 cm di spessore e premetele bene sui semi macinati.
3. Scaldate in padella un filo d'olio con il timo e cuocete il formaggio fino a che formi una bella crosticina, 1/2 minuti, poi con l'aiuto di una spatola fate lo stesso sull'altro lato.
4. In un piatto disponete la rucola, adagiatevi il formaggio, aggiungete 2 o 3 fettine di prosciutto e una cucchiata e mezza di olive leccine.
5. In una ciotolina riunite il miele, la senape e i semi di sesamo, aggiungete dell'olio extravergine e mescolate bene fino a ottenere un'emulsione, usate per condire l'insalata.



Stampa

★★★★★
5 da 1 voto



Sformatini di piselli e casatella d.o.p.



Minestrone invernale con la verza



Caramel & Peanuts cheesecake e... 1 consiglio per risparmiare...

LINK: <https://www.labarchettadicartadizucchero.com/2017/07/quartirolo-in-crosta-di-semi-con-olive-e-crudo.html>