

Le ricette con i salumi: idee sfiziose e veloci

Dalle torte rustiche fino alla pasta e ai piatti freddi, ecco alcune ricette con salumi semplici e veloci, per non sprecare mai gli avanzi.

Spesso, dopo aver acquistato salumi di vario genere magari per fare dei panini da portare con sé, può capitare che in frigo rimangano degli **avanzi**. Queste rimanenze non devono essere gettate via, perché esistono tante **ricette con salumi semplici e veloci** con le quali potresti preparare un pranzo o una cena sfiziosa e, allo stesso tempo, **combattere gli sprechi**. Vediamo qualche idea.

Torta rustica di pastà brisè con salumi e formaggio

Tra le ricette con i salumi avanzati ci sono tante torte rustiche facili da preparare e buonissime, sia calde che fredde. Per prepararne una semplice, ti serviranno questi ingredienti:

- 1 rotolo di pasta brisè
- 150 gr di salame tagliato a dadini
- 150 grammi di formaggio a cubetti
- 120 gr di prosciutto cotto
- 4 uova
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- Sale e pepe q.b.



Preparazione

Metti della carta forno in uno stampo per torte da 24 cm e stendi sopra la sfoglia di pasta brisè, tagliando la pasta in eccesso. Con una forchetta bucherella il fondo della pasta e poi disponi sopra i salumi e il formaggio a dadini. In una ciotola sbatti tre uova con sale, pepe e formaggio grattugiato. Versa poi il composto sulla pasta con i salumi. Con la pasta avanzata taglia delle strisce da disporre

sopra la torta per guarnire, poi spennellale con il rosso dell'uovo rimasto. Infine, metti la torta in forno per 40 minuti a 200 gradi. Per una torta salata come questa, ottima anche come antipasto o aperitivo, puoi utilizzare anche altri tipi di salumi e formaggi, come la ricotta e la mozzarella, oppure aggiungere anche delle verdure, come zucchine e funghi.

Pasta con salumi misti

Tra le ricette con avanzi di salumi non può mancare la pasta. In questo caso, i salumi andranno a comporre un **sugo** saporito e gustoso. Ecco cosa serve:

- 500 gr di pasta (meglio se corta)
- 300 gr di salumi a scelta (ad esempio, salame, mortadella o pancetta)
- 400 gr di polpa di pomodoro
- Mezzo bicchiere di vino rosso
- 50 gr di burro
- Salvia q.b.
- Rosmarino q.b.
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.

Inizia facendo rosolare in una padella il burro con il rosmarino e la salvia per qualche minuto, poi versa i salumi tagliati a dadini. Lasciali cuocere mescolando per qualche minuto, poi sfumali con mezzo bicchiere di vino rosso. A quel punto aggiungi la polpa di pomodoro, il peperoncino e un pizzico di sale e poi lascia cuocere per circa 15 minuti, a fuoco basso e con il coperchio; nel frattempo cuoci la pasta. Quando sarà pronta, condiscila con il sugo e, se lo desideri, spolveraci sopra un po' di parmigiano grattugiato.

Piatti freddi con salumi

Con l'arrivo della bella stagione, i salumi avanzati possono essere consumati in **piatti freddi e gustosi**. Anziché le classiche tartine, ad esempio, per i tuoi aperitivi estivi puoi pensare a delle ricette di **tramezzini con salumi**, dai classici con prosciutto cotto e formaggio, fino a quelli più particolari, come mortadella e caprino, oppure bresaola e rughetta. In alternativa, puoi creare dei deliziosi **spiedini** con i salumi avanzati tagliati a cubetti insieme a formaggio, pomodorini o anche della frutta, come la pesca ottima con il salame, oppure il melone nel caso tu decida di utilizzare il prosciutto crudo.

Perfetta da portare a lavoro o al mare in estate è poi la **pasta fredda con salumi**, ad esempio delle penne con mortadella a cubetti, avocado e pomodorini. Se preferisci le **insalate**, puoi sbizzarrirti con le insalate di riso, di farro o di quinoa, aggiungendo ad esempio prosciutto cotto a dadini, verdure

sott'olio e formaggio a cubetti. Le ricette con i salumi avanzati, insomma, sono davvero tante: basta aprire il frigo e lasciare spazio alla tua creatività in cucina.

www.bennet.com