



MOMENTS

DAL BRUNCH ALL'APERITIVO,
DAL PRANZO VELOCE ALLA CENA SPECIALE,
SCOPRI COME MARTELLI RENDE
BUONO OGNI MOMENTO!

40 RICETTE, 8 MOMENTI E
8 PLAYLIST PER GUSTARLE AL MEGLIO



LE RICETTE PER OGNI

Occasione

Progetto grafico: The Brand Company
Foto e ricette: Alice Parretta, Sara Sguerri
Playlist: BrandMozart



8 MOMENTI CHE SCANDISCONO LE NOSTRE GIORNATE RICETTE LEGGERE MA SFIZIOSE.

Ogni giorno è fatto di piccoli momenti che ci appartengono.

Una pausa a metà mattina, un pranzo veloce, una cena speciale condivisa con chi amiamo. Sono frammenti di tempo che meritano di essere vissuti appieno, con leggerezza, con gusto, con autenticità.

In questo ricettario abbiamo raccolto otto momenti quotidiani, otto modi di fermarsi, respirare e assaporare la bellezza della semplicità.

Ogni proposta nasce per sorprenderti:

ricette leggere ma sfiziose, da preparare senza stress e da godersi con il sorriso sulle labbra.

Per rendere ogni momento ancora più unico, abbiamo pensato anche alla colonna sonora perfetta: una playlist da ascoltare mentre cucini, mentre assapori, mentre ti regali un piccolo frammento di felicità.

Perché per Martelli, non è solo questione di ingredienti: è questione di vivere bene ogni singolo istante.

SCEGLI IL TUO MOMENTO, ACCENDI
LA MUSICA, LASCIATI ISPIRARE.
MARTELLI RENDE BUONO OGNI MOMENTO.
ANCHE OGGI, ANCHE ADESSO.





Dal brunch all'aperitivo,
dal pranzo veloce alla
cena speciale, scopri
come Martelli rende
buono ogni momento!

8 MOMENTI...buoni!

1

COLAZIONE SALATA E *Brunch!*

Comincia la giornata con sapori autentici. Ricette semplici, salate e irresistibili, da gustare con calma o da portare in tavola per un brunch speciale.

PAG. 10

2

PAUSA *GUSTO..*

Quando serve un attimo tutto per sé. Piccoli spuntini e idee sfiziose per ricaricarti con leggerezza e bontà, in ogni momento della giornata.

PAG. 22

3

PRANZO IN *Famiglia*

La tavola che si riempie di sorrisi. Piatti genuini e facili da preparare, pensati per condividere il gusto di stare insieme.

PAG. 34

4

APERITIVO CON *Amici=)*

Il bello di ritrovarsi, con leggerezza. Stuzzichini e finger food che trasformano ogni incontro in una festa di sapori.

PAG. 46

5

CENA *Gourmet*

Per serate che meritano qualcosa in più. Ricette ricercate ma facili, per stupire senza stress e portare in tavola emozioni autentiche.

PAG. 58

6

STREET FOOD & *On the Go!*

Gusto da vivere ovunque. Proposte pratiche e piene di carattere, per chi ama mangiare bene anche in movimento.

PAG. 70

7

COMFORT *Food!*

Coccole a tavola. Piatti caldi, morbidi e avvolgenti, perfetti per quei momenti in cui serve solo un po' di calore in più.

PAG. 82

8

HEALTHY *TIME..*

Leggerezza che fa stare bene. Ricette fresche e bilanciate, pensate per chi cerca il gusto senza rinunciare al benessere.

PAG. 94





COLAZIONE SALATA E

Brunch!

PICCOLI PIACERI SALATI, GRANDI MOMENTI DI GUSTO. IL BRUNCH COME LO SOGNI.

Inizia la giornata con il sapore giusto: piatti semplici, gustosi e pronti a sorprenderti.

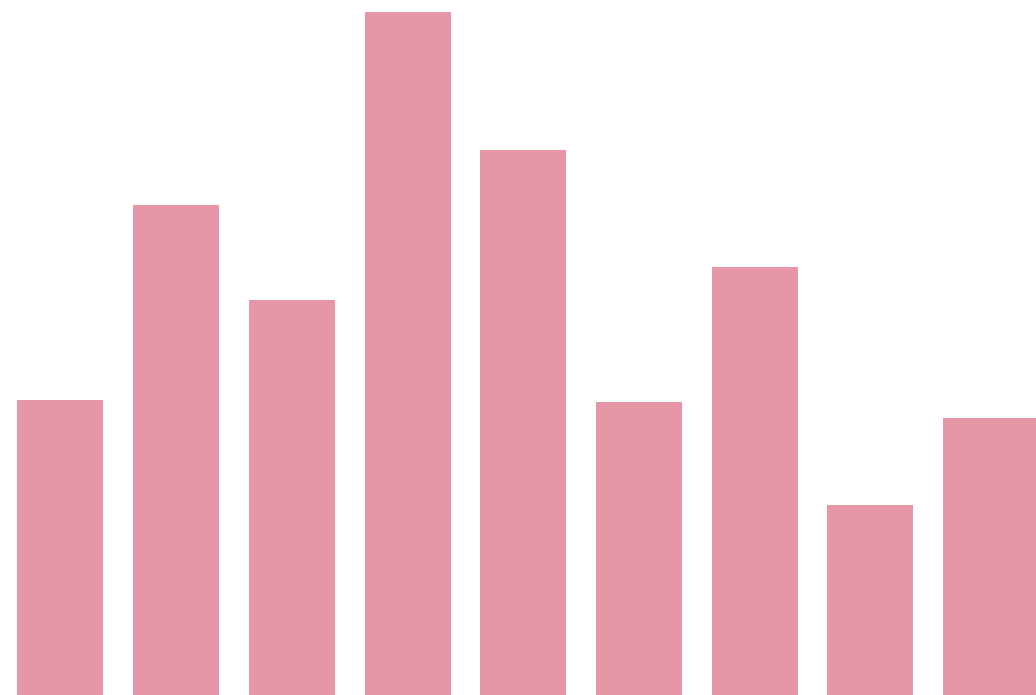
Tra un morso e un sorso di caffè, il brunch diventa il momento ideale per rallentare, sorridere e regalarsi un piccolo lusso di bontà.

Non serve un'occasione speciale: bastano ingredienti autentici, la compagnia giusta o anche solo il piacere di prendersi del tempo tutto per sé.

Dalle focacce morbide ai toast creativi, passando per sfiziosi mini panini farciti con gusto: ogni proposta Martelli è pensata per trasformare il brunch in un momento unico.

Ricette leggere ma ricche di sapore, da condividere con chi ami o da assaporare lentamente, lasciandoti guidare dalla semplicità delle cose buone.

Perché ogni giornata merita di cominciare con leggerezza e con un sorriso.



BRUNCH CON GUSTO E BUONA MUSICA.

Scopri la playlist che accompagna ogni morso.

Abbiamo scelto per te la playlist perfetta per accompagnare il tuo brunch: una selezione di suoni leggeri, atmosfere luminose e ritmi che invitano a prendersi il proprio tempo.

Accendi la musica, lascia che le note si mescolino ai profumi della cucina e vivi un momento di piacere autentico, da gustare senza fretta.

ASCOLTA LA PLAYLIST



AVOCADO CON FETA DIP, CECI, RADICCHIO BRASATO, PORCHETTA E UOVO BARZOTTO

PREPARAZIONE: 20 minuti | DOSI: 2 porzioni

Ingredienti

- 200 g di feta
- 70 g di yogurt greco
- 1 radicchio lungo piccolo (circa 150 g)
- 2 uova
- 1 avocado
- 1 lime (succo)
- 100 g di ceci cotti
- 180 g (6 fette) di porchetta Martelli
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- semi misti (zucca, lino, girasole)

Preparazione

- Preparate la dip di feta montata frullando al mixer la feta spezzettata, lo yogurt greco e due cucchiaini d'olio, fino ad ottenere una crema. Tenete da parte.
- Lavate il radicchio, asciugatelo con cura e tagliatelo a metà per il lungo. Scaldare un filo d'olio in una padella e fate rosolare le metà di radicchio su entrambi i lati per qualche minuto. Regolate di sale e pepe, quindi aggiungete due cucchiaini d'acqua, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti. Se necessario, negli ultimi minuti alzate la fiamma e togliete il coperchio per far evaporare eventuali liquidi in eccesso. A cottura ultimata, spegnete il fuoco e tenete il radicchio in caldo.
- Portate a bollore un pentolino con acqua, salate e cuocetevi le uova per 5 minuti. Scolate con delicatezza e passate sotto il getto dell'acqua fredda, quindi sgusciatele.
- Sbucciate l'avocado, dividetelo a metà eliminando il nocciolo ed affettate. Irrorate con il succo di lime per non farlo annerire.
- Componete i piatti disponendo in ciascuno una porzione di radicchio brasato, mezzo avocado affettato, una cucchiainata di ceci ben scolati e tre fette di porchetta. Aggiungete una cucchiainata di crema di feta e completate con un uovo alla coque tagliato a metà.
- Ultimate con i semi misti ed un filo d'olio; servite con del pane in cassetta arrostito.



PANCAKES CON ROBIOLA, ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 20 minuti | **DOSI:** 6 pancakes medi

Ingredienti

Per i pancakes:

- 200 ml di latte fresco
- 120 g di farina 00
- 6 g di lievito per salati
- 2 uova
- 25 g di burro – oppure 1 cucchiaio di olio evo
- Un pizzico di sale
- **Per gli asparagi:**
- 200 g di punte di asparagi

- 1 cucchiaio di olio evo
- 1 spicchio d'aglio
- Sale
- Pepe nero macinato fresco

Per la farcitura:

- 6 fette di prosciutto cotto Martelli Qui Ti Voglio
- 120 g di robiola
- Semi misti a piacere

Preparazione

- Separate i tuorli dagli albumi e tenete questi ultimi da parte.
- In una boule capiente lavorate con una frusta a mano i tuorli, il latte, il burro fuso, la farina e il lievito setacciato.
- Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli all'impasto delicatamente.
- Scaldate una padella antiaderente e versate mezzo mestolo di impasto per ricavare un pancake di circa 10 cm di diametro.
- Cuocete un minuto circa e, quando si saranno formate le bollicine in superficie, girate la frittella con l'aiuto di una spatola, procedendo con la cottura per un altro minuto.
- Impilate via via i pancakes in un piatto, in modo che si mantengano tiepidi.
- Mentre cuocete i pancakes dedicatevi agli asparagi: scaldate in una padella un filo di olio evo con lo spicchio d'aglio.
- Lavate le punte di asparago e fatele saltare nella padella per qualche minuto, aggiungete poi un goccio di acqua, un pizzico di sale, una macinata di pepe e proseguite la cottura un altro paio di minuti con coperchio. Tenete da parte.
- Quando i pancakes saranno pronti, serviteli impilandone un paio o tre, facendo ogni strato con della robiola, una fetta di prosciutto cotto e le punte di asparagi. Cospargete con dei semi misti e portate in tavola.



CROISSANTS SALATI CON PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA E PESTO

PREPARAZIONE: 5 minuti | DOSI: 2 croissants

Ingredienti

- 2 croissants al burro neutri
- 150 g di mozzarella di bufala ben scolata
- 6 fette di prosciutto crudo Qui Ti Voglio Martelli
- 2 cucchiai di pesto alla genovese

Preparazione

- Per preparare i croissants salati iniziate decidendo se scaldare o meno i croissants: in caso voleste, scaldateli su una griglia a fuoco molto basso, per pochi minuti, finché non si stemperano appena.
- Intanto affettate la mozzarella di bufala ben scolata dal liquido di conservazione e predisponete il pesto.
- Tagliate i croissants a metà per il senso della lunghezza ed apriteli: spalmate del pesto sulla base, farcite con le fette di bufala poi aggiungete tre fette di prosciutto crudo in ciascuno.
- Aggiungete ancora qualche goccia di pesto, coprite con la metà superiore e servite subito.



AVOTOAST CON PETTO DI TACCHINO E POMODORI SECCHI

PREPARAZIONE: 5 minuti | **DOSI:** 4 porzioni

Ingredienti

- 4 fette di pane – integrale o di segale
- 8 fette di petto di tacchino arrosto Martelli
- 200 g di formaggio spalmabile fresco
- 1 avocado maturo
- 60 g di pomodori secchi sgocciolati
- q.b. semi misti

Preparazione

- Predisponete una griglia sulla fiamma, in modo da scaldarla bene per tostare le fette di pane.
- Intanto dividete a metà l'avocado, rimuovete il nocciolo interno e tagliate le due metà a fettine sottili.
- Spalmate sul pane tostato la crema di formaggio spalmabile, aggiungete il petto di tacchino arrosto, le fette di avocado e i pomodori secchi che avrete diviso a metà.
- Guarnite con dei semi misti e servite.



SMØRREBRØD CON PROSCIUTTO COTTO

PREPARAZIONE: 10 minuti | DOSI: 2 porzioni

Ingredienti

- 1 confezione di prosciutto cotto Martelli Qui Ti Voglio
- 2 fette di pane di segale da 100 g ciascuna
- 20 g di burro salato
- 2 ravanelli
- 4 capperi con gambo
- 1 uovo
- 50 g di yogurt
- 1 cucchiaino abbondante di senape
- Sale e pepe
- Prezzemolo
- Semi misti

Preparazione

- Mettete l'uovo in una casseruola piccola coperto con acqua e fate cuocere 5 minuti dal momento in cui prenderà il bollore.
- Scolate poi l'acqua di ebollizione e immergete l'uovo in acqua freddissima, oppure con del ghiaccio, in modo che si freddi prima possibile.
- Intanto, spalmate sulle fette di pane il burro morbido, poi dividetelo in due metà: appoggiate su ciascuna metà una fetta di prosciutto cotto sistemandola al centro.
- Mescolate lo yogurt con la senape e condite con sale e pepe nero macinato fresco, mescolate e tenete da parte.
- Aggiungete sui crostini di segale anche i ravanelli tagliati a fettine sottili, il capperi con gambo e l'uovo sodo che avrete sgusciato e diviso in 4 spicchi.
- Guarnite con del prezzemolo fresco e dei semi misti, aggiungendo poi un tocco di cremosità e sapore 'nordico' con la salsa di senape come condimento sulla superficie.
- Servite subito.





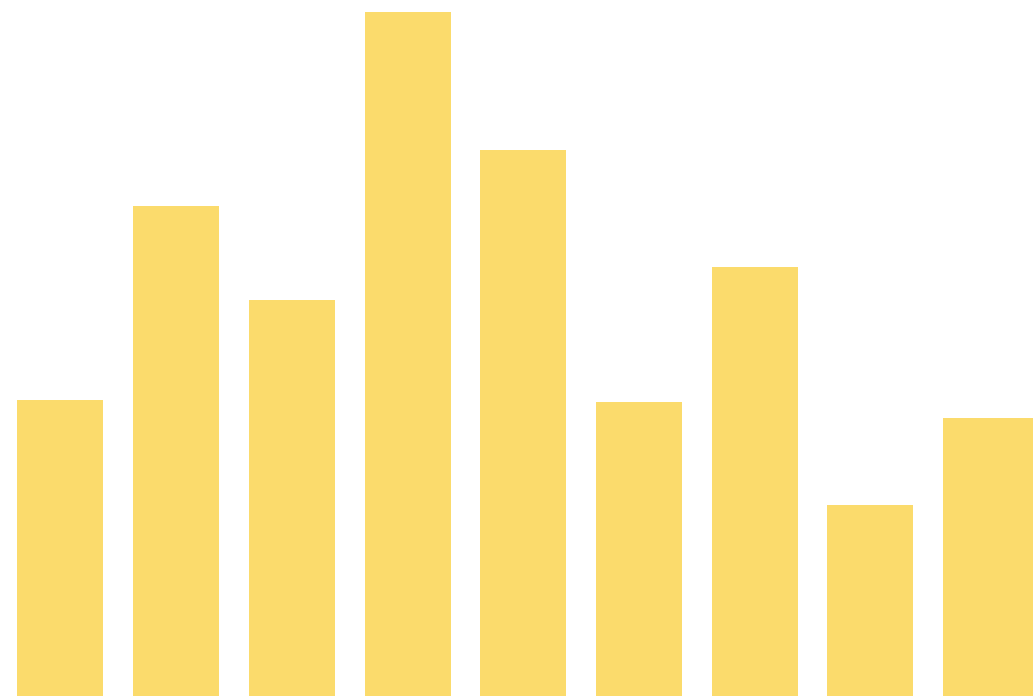
PAUSA

GUSTO..

UN ATTIMO DI PAUSA, UN PIENO DI GUSTO.

Nella frenesia della giornata, bastano pochi minuti per ritrovare l'energia, la leggerezza e il sorriso. Una pausa leggera ma ricca di sapore è tutto ciò che serve per ripartire con il giusto slancio.

Con Martelli, ogni snack diventa un momento speciale: semplice, buono e capace di regalarti una ricarica autentica. Che sia una pausa dolce o salata, l'importante è viverla con gusto e consapevolezza.



PAUSA CON RITMO E LEGGEREZZA.

Lasciati accompagnare da suoni freschi,
leggeri e positivi.

Scopri la playlist perfetta per rendere ogni
pausa ancora più piacevole, gustosa e piena
di energia.

ASCOLTA LA PLAYLIST



TRAMEZZINO TOSTATO AI CEREALI CON AFFETTATO DI POLLO

con Lattuga, Pomodoro, Patè di Olive Nere, Zucchine Grigliate e Pecorino

PREPARAZIONE: 5 minuti | **COTTURA:** 10 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

Per 2 persone:

- 2 zucchine chiare
- 4 fette di pan carrè ai cereali
- 60 g di patè di olive nere
- 20 g di lattuga
- 80 g di pecorino fresco
- 100 g di affettato di pollo Martelli
- 1 pomodoro rosso grande
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Lavate le zucchine, mondatele e affettatele sottili con una mandolina. Grigliate le fette in padella con un filo d'olio; salate, pepate e tenete da parte.
- Prendete due fette di pan carrè e spalmate una generosa quantità di patè di olive nere; spalmate un velo di patè anche sulle altre due.
- Adagiate due foglie di lattuga su ciascuna delle prime due fette di pane, continuate con il pecorino a fette, le zucchine grigliate, un paio di fette di affettato di pollo, il pomodoro a fette e qualche altra zucchina grigliata.
- Chiudete ogni tramezzino con l'altra fetta di pane ai cereali, scaldate una padella antiaderente e fatevi tostare i tramezzini giusto due minuti per lato.
- Servite subito.



CLUB SANDWICH CON PROSCIUTTO COTTO

con Parmigiano, Pomodoro, Formaggio, Insalata e Maionese

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 5 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

- 6 fette di pane in cassetta
- 1 pomodoro rosso grande (circa 160 g)
- 90 g di maionese
- 220 g di prosciutto cotto con crema di Parmigiano Reggiano DOP
- 130 g di Cheddar a fette sottili
- 30 g di lattuga

Preparazione

- Tostate le fette di pane in cassetta sotto il grill del forno fino a renderle dorate e croccanti.
- Lavate il pomodoro, asciugatelo e tagliatelo a fette spesse circa ½ cm in senso orizzontale.
- Spalmate uno strato di maionese su tutte le fette di pane.
- Sistemate un paio di foglie di lattuga su due delle fette e disponete su ciascuna di esse due fette di prosciutto cotto al Parmigiano, una fetta di pomodoro e due fettine di Cheddar.
- Poggiate sopra due fette di pane, facendo in modo che la maionese sia rivolta verso il basso, spalmate un velo di maionese anche sull'altro lato e disponete di nuovo insalata, di prosciutto cotto con crema di Parmigiano Reggiano DOP, altro pomodoro e due fettine di Cheddar.
- Chiudete infine con le ultime due fette di pane, con la maionese rivolta verso il basso.
- Dividete i panini a metà in senso obliquo, fermando ciascuna metà con uno stuzzicadenti.



BAGELS CON PROSCIUTTO CRUDO, ZUCCHINE GRIGLIATE E SPALMABILE AL CIPOLLOTTO

Ingredienti

Per i bagels:

- 350 gr di farina 00
- 15 gr di lievito di birra fresco (*oppure solo 4 g)
- 8 gr di zucchero semolato
- 175 gr di latte intero tiepido
- 30 gr di burro
- 10 g di sale
- 1 tuorlo d'uovo

- 2 cucchiari
- Semi misti

Per la farcitura:

- 3 zucchine verdi chiare
- 200 g di formaggio fresco spalmabile
- 1 cipollotto
- 2 confezioni di prosciutto crudo Martelli

Preparazione

- Versate la farina, precedentemente mescolata con sale e zucchero, nella ciotola della planetaria o su una spianatoia. Formate una fontana al centro e unite il burro e il latte tiepido, in cui avrete sciolto il lievito di birra. Iniziate a impastare. Se usate la planetaria, montate il gancio, avviate e quando l'impasto comincia a formarsi, trasferitelo sul piano di lavoro e lavoratelo brevemente a mano per compattarlo.
- Lasciate lievitare fino al raddoppio coperto da un canovaccio, se è inverno intiepidite il forno – temperatura ideale 26/28° – e lasciate l'impasto lì dentro a forno spento e sportello chiuso.
- Trascorsi i tempi di lievitazione dividetelo in 6 palline.
- Infilate ogni pallina con il manico di un mestolo di legno e fate un movimento rotatorio così da ottenere una ciambella. Lasciate riposare per 15 minuti.
- Nel frattempo, preriscaldate il forno a 200°C e portate a ebollizione una pentola d'acqua. Quando l'acqua bolle, immergete un bagel alla volta e cuocetelo per circa 30 secondi per lato. Scolatelo e tamponatelo delicatamente con carta assorbente. Disponete i bagel su una teglia, spennellateli con il tuorlo d'uovo diluito con un po' d'acqua e cospargeteli con i semi. Infornate per circa 20 minuti, fino a doratura.
- Intanto, grigliate le zucchine da entrambi i lati e tenete da parte.
- Lavorate il formaggio spalmabile con un pizzico di sale, pepe nero e il cipollotto tagliato sottile.
- Una volta sfornati i bagels apriteli a metà, spalmate il formaggio sulla base, aggiungete le zucchine, il prosciutto crudo, e richiudete.
- Servite subito.



FUSILLONI FREDDI CON MORTADELLA

PREPARAZIONE: 20 minuti | **COTTURA:** vedi confezione pasta | **DOSI:** 4 porzioni

Ingredienti

- 400 g di fusilloni
- 1 confezione di mortadella Qui Ti Voglio Martelli
- 150 g di pomodorini misti rossi e gialli
- 12 spicchi di carciofini sott'olio in
- 4 filetti di pomodoro secco sott'olio
- 2 cucchiaini di pesto
- 5-20 ciliegine di mozzarella
- 12 foglie di basilico fresco
- Sale
- Pepe
- Olio evo

Preparazione

- Portate a ebollizione abbondante acqua salata.
- Cuocete la pasta, poi scolatela al dente e fatela freddare sciacquandola subito sotto acqua corrente e mescolandola poi con un filo di olio.
- Intanto scolate i sott'olii dal liquido di conservazione e tagliate i pomodori secchi a listarelle sottili.
- Scolate le ciliegine di mozzarella dal liquido di conservazione e tagliate le fette di mortadella a listarelle, tenendone due mezze fette per guarnire la pasta.
- Unite tutti i condimenti in una ciotola, incluso il pesto, il basilico e una spolverizzata di sale e pepe.
- Mescolate bene e lasciate riposare in frigorifero.
- Quando la pasta sarà fredda, unitela al condimento e mescolate bene per amalgamare il condito con i fusilloni: guarnite la superficie con delle 'roselline' di mortadella e servite.



SANDWICH CUBANO CON PROSCIUTTO COTTO AL ROSMARINO

PREPARAZIONE: 5 minuti | COTTURA: 5 minuti | DOSI: 2 porzioni

Ingredienti

- 2 baguette piccole da 25-30cm
- 120 g di prosciutto cotto al rosmarino Martelli
- 8 fette di formaggio Edamer
- 2 cucchiai di senape
- 6 cetriolini sott'aceto

Preparazione

- Per preparare il sandwich in stile cubano, aprite le due baguette a metà.
- Predisponete poi i cetriolini scolandolo bene dal liquido di conservazione e tagliandoli a fette diagonali sottili. Tenete da parte.
- Spalmate sulla mollica delle due parti un filo di senape.
- Farcite la base di ognuno con il prosciutto cotto al rosmarino, poi distribuite le fettine di cetriolini e concludete con le fette di formaggio.
- Richiudete ogni baguette con la metà superiore.
- Scaldate bene un tostapane e tostate i sandwich finché il formaggio si sarà ammorbidito.
- Dividete in due metà e servite caldi.





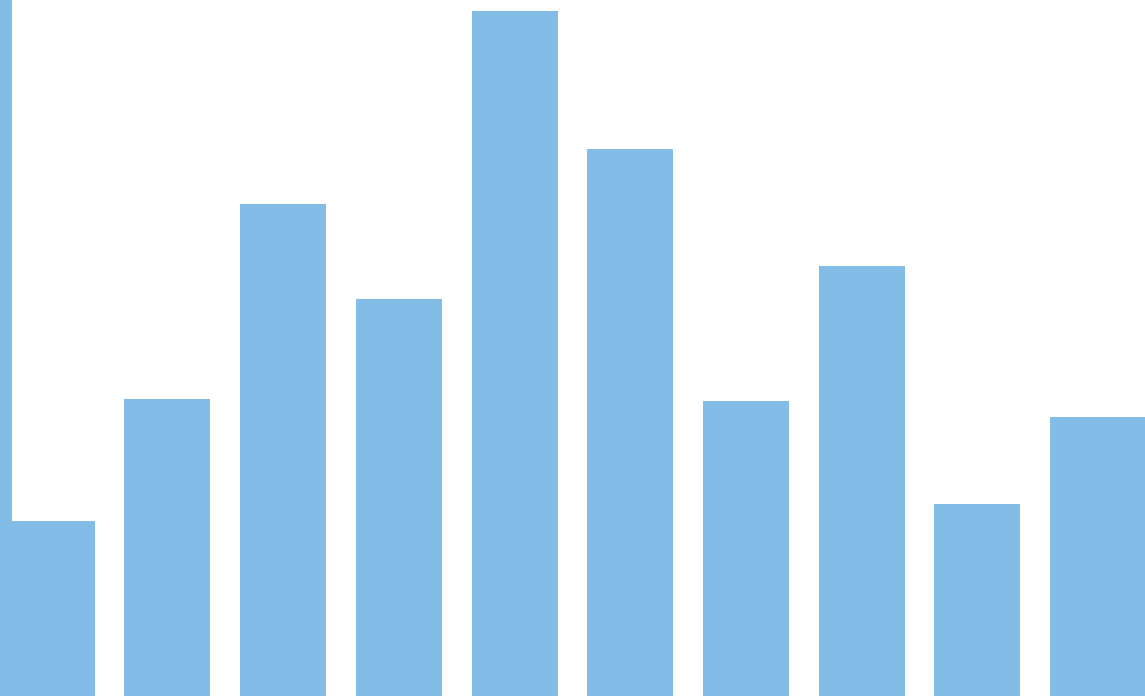
PRANZO IN

Famiglia

LA TAVOLA CHE UNISCE, IL GUSTO
CHE RACCONTA STORIE.

La magia del pranzo in famiglia sta nella semplicità dei gesti,
nella gioia dei racconti, nei sapori autentici che
si tramandano da generazioni.

Martelli porta in tavola ricette genuine, create per
essere condivise, celebrate e ricordate. Preparazioni semplici,
autentiche e cariche di emozione, pensate per rendere ogni incontro
un vero abbraccio di bontà.



NOTE DI CASA,
PROFUMO DI BUONO.

Scopri la playlist che celebra i pranzi
in famiglia: melodie calde, atmosfere
accoglienti e suoni che profumano
di tradizione e felicità.

ASCOLTA LA PLAYLIST



PLUM CAKE CON FAVE, PECORINO E MORTADELLA AL TARTUFO

PREPARAZIONE: 20 minuti | **COTTURA:** 45 minuti | **DOSI:** stampo rettangolare 25x11 cm

Ingredienti

- 150 g di fave fresche (peso da pulite - peso lordo circa 600 g)
- 3 uova
- 120 ml di latte
- 70 g di olio extravergine di oliva + quello per gli asparagi e per lo stampo
- 230 g di farina 00 + quella per lo stampo
- 1 bustina (15 g) di baking powder (lievito non zuccherato né vanigliato)
- 80 g di pecorino grattugiato
- 100 g di pecorino fresco
- 80 g di mortadella al tartufo Martelli a fette (5 fette)
- sale

Preparazione

- Sgranate le fave e sbollentatele per circa 5 minuti in acqua bollente salata; scolate, lasciate raffreddare ed eliminate la pellicina.
- In una ciotola sbattete le uova con il latte, l'olio ed un pizzico di sale; amalgamate bene, quindi unite la farina setacciata con il lievito ed il pecorino grattugiato.
- Incorporate alla preparazione il pecorino fresco tagliato a cubetti piccoli e la mortadella tagliata a listarelle; unite infine le fave sbollentate.
- Versate il composto nello stampo da cake precedentemente oliato ed infarinato o rivestito con carta da forno cuocete nel forno già caldo a 180° C per circa 45 minuti (fate comunque la prova stecchino), coprendo con un foglio di carta da forno quando la superficie sarà sufficientemente dorata.
- Fate raffreddare bene il plumcake prima di sformarlo ed affettarlo, quindi servitelo accompagnato con mortadella e fave fresche.



MEZZELUNE DI ZUCCA CON PORCHETTA E SALSA AL PREZZEMOLO

PREPARAZIONE: 15 minuti | **COTTURA:** 30 minuti | **DOSI:** 6 pezzi

Ingredienti

- ½ zucca Delica (peso lordo circa 800 g)
- 20 g di foglie di prezzemolo
- ½ limone (succo)
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- 180 g (6 fette) di porchetta Martelli
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Lavate la zucca, asciugatela e dividetela a metà.
- Ricavate 3 fette spesse circa 3 cm, eliminate i semi ed i filamenti interni e dividete a metà ogni fetta ottenendo in tutto 6 mezzelune.
- Sistemate la zucca su di una teglia rivestita con carta forno adagiando gli spicchi su un fianco, condite con olio, sale e pepe e cuocete nel forno già caldo a 190°C per 20 minuti, girando i pezzi a metà cottura affinché si cuociano in modo uniforme.
- Sfornate e lasciate intiepidire.
- Nel frattempo, preparate la salsa frullando con il minipimer il prezzemolo, il succo di limone, i filetti di acciuga e 20 g di olio.
- Avvolgete una fetta di pancetta piegata a metà attorno ad ogni spicchio di zucca, irrorate con la salsa al prezzemolo e servite, accompagnando con del pane arrostito.



SMASHED POTATOES

Tacchino tartufato, Funghi e Panna Acida all'Erba Cipollina

+ SPIEDINI

Tacchino tartufato, Prugne, Mele e Cheddar

PREPARAZIONE: 20 minuti | **COTTURA:** 25 minuti | **DOSI:** 4 porzioni

Ingredienti

- 1 mela Golden
- 1 rametto di timo
- 200 g di Cheddar in una fetta spessa circa 2 cm
- 200 g (8 fette) di tacchino al tartufo Martelli
- 16 prugne secche denocciolate
- olio extravergine di oliva
- pepe
- 300 g di funghi porcini puliti
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di timo
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 200 g di panna acida
- 4 fette di tacchino al tartufo Martelli
- sale
- olio extravergine di oliva
- pepe

Per le smashed potatoes:

- 8 patate novelle

Preparazione

- Per gli spiedini: lavate la mela, dividetela in 4 spicchi senza sbucciarla ed eliminate il torsolo. Tagliatela in pezzi piuttosto grossi e fatela ammorbidire nel forno alla massima potenza con olio, pepe e timo per 5 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire.
- Tagliate il Cheddar a cubetti.
- Dividete a metà ogni fetta di tacchino tartufato ed avvolgetela intorno ad una prugna. Componete gli spiedini alternando per ognuno due prugne con tacchino al tartufo, due pezzetti di mela e due cubetti di Cheddar. Conservate in frigo fino al momento di servire.
- Per le patate: lavate bene le patate, sistematele in una pentola con acqua fredda salata e portate a bollore, cuocendo da questo momento per 15-20 minuti.
- Scolate le patate, sistematele su di una teglia rivestita con carta forno e schiacciatele con il fondo di un bicchiere; condite con olio, sale e pepe e cuocete per 25 minuti a 180°C, fino a che non saranno dorate e croccanti.
- Mentre le patate cuociono, tagliate i funghi a cubetti e rosolateli in una padella con olio, aglio e timo per pochi minuti. Tritate finemente l'erba cipollina e amalgamatela alla panna acida.
- Quando le patate saranno pronte sfornatele e completate con i funghi, la panna acida e mezza fetta di tacchino tartufato sistemata su ciascuna patata. Servite subito.



TARTELLETTE DI SFOGLIA FURBA CON PROSCIUTTO COTTO AL ROSMARINO

con Patate, Pere e Roquefort

PREPARAZIONE: 15 minuti + tempo riposo | **COTTURA:** 30 minuti | **DOSI:** 6 pezzi

Ingredienti

Per la sfoglia furba:

- 90 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro e gli stampini
- ½ cucchiaino scarso di sale
- 90 g di burro morbido + quello per gli stampini
- 90 g di ricotta

Per la farcia:

- 2 patate piccole (circa 150 g ciascuna)
- 150 g di Roquefort

- 165 g di prosciutto cotto al rosmarino Martelli
- 1 pera coscia
- 1 ciuffo di rosmarino
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Setacciate la farina con il sale, quindi unite il burro morbido e la ricotta ed impastate velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo; formate una palla, avvolgetela con pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora.
- Sbucciate la patata ed affettatela sottile con una mandolina. Condite le fettine con olio, sale e pepe.
- Trascorsa un'ora riprendete l'impasto, con il mattarello stendetelo fine su di un piano ben infarinato e ritagliatevi dei cerchi delle dimensioni giuste per i vostri stampini, che avrete in precedenza imburato e infarinato.
- Rivestite gli stampini con la pasta, farcite con qualche fettina di patata disposta a cerchio lungo il bordo interno e qualche cubetto di Roquefort al centro (tenetene da parte un po' per la decorazione finale); infornate a 180° C per circa 30 minuti. Fate intiepidire in modo da far rapprendere leggermente il Roquefort, quindi inserite in ogni tartelletta una fetta di prosciutto cotto al rosmarino disposta a rosellina e qualche fettina di pera coscia.
- Completate con il restante Roquefort sbriciolato a crudo ed un ciuffo di rosmarino e servite.



POLENTINE CROCCANTI CON STRACCIATELLA, CIME DI RAPA E PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

PREPARAZIONE: 45 minuti | DOSI: 12 pezzi

Ingredienti

Per 4 persone - 12 crostini:

- 240 g di farina di mais per polenta (bramata)
- 500 g di cime di rapa
- 2 spicchi d'aglio
- 2 filetti di alici sott'olio
- 300 g di prosciutto cotto arrosto Martelli
- 250 g di stracciatella
- sale
- olio extravergine di oliva
- peperoncino

Preparazione

- Preparate la polenta: portate ad ebollizione 1 litro di acqua, salate e versatevi a pioggia la farina gialla; cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti, mescolando molto spesso con la frusta o con un mestolo di legno per evitare che si attacchi.
- Quando la polenta sarà pronta stendetela ancora calda in una pirofila rettangolare oleata (circa 18x24 cm); fate raffreddare completamente.
- Lavate le cime di rapa, eliminate le coste più dure e sbollentatele in acqua bollente salata per un paio di minuti.
- In una padella riscaldate qualche cucchiaino d'olio, unite gli spicchi d'aglio e scioglietevi 2 filetti di alici. Scolate bene le cime di rapa, tagliuzzatele grossolanamente e saltatele nella padella fino a far asciugare completamente.
- Aggiustate di sale ed eliminate l'aglio.
- Quando la polenta sarà ben solida rovesciatela su un tagliere e tagliatela in rettangoli; rosolate i crostini di polenta in una padella antiaderente fino a che non saranno dorati e croccanti.
- Sistemate una fetta di prosciutto cotto arrosto su ogni polentina, adagiate una cucchiainata di stracciatella e completate con le cime di rapa ed una rosellina di prosciutto arrosto; macinate un pizzico di pepe e servite.





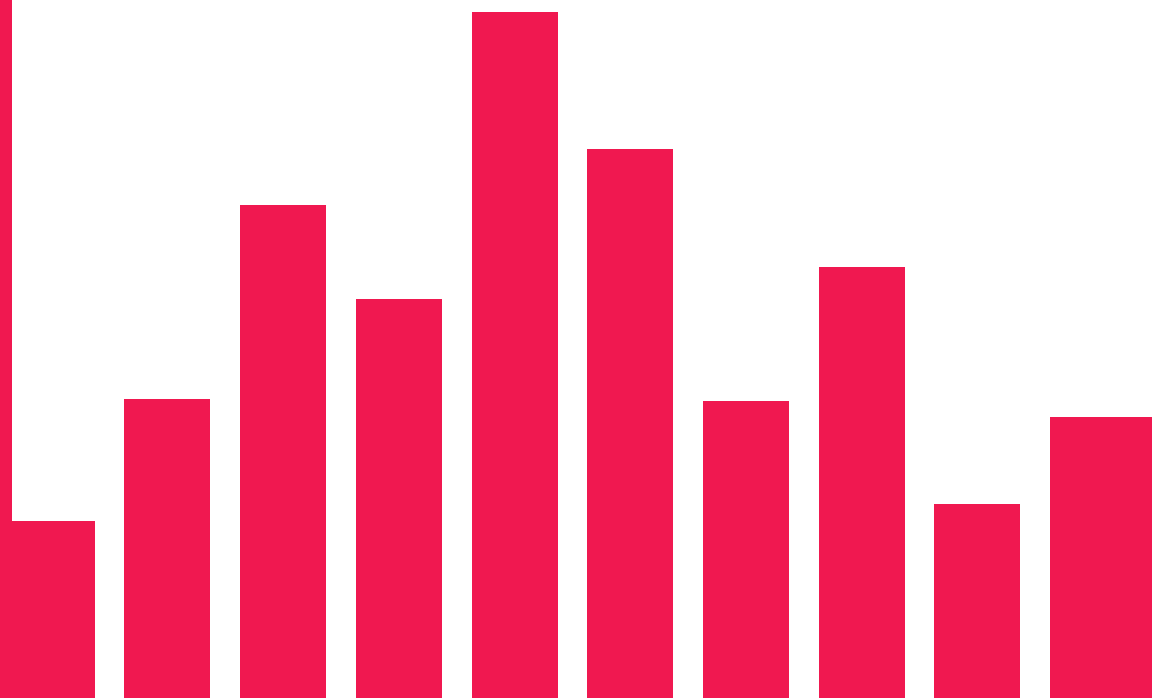
APERITIVO CON

Amici =)

BRINDISI LEGGERI,
SAPORI CHE FANNO FESTA.

Ogni incontro con gli amici merita di essere festeggiato con semplicità, leggerezza e allegria.

Stuzzichini veloci, finger food sfiziosi e tanta voglia di condividere emozioni: Martelli rende ogni aperitivo un momento di gioia autentica, da gustare con leggerezza, sorrisi e voglia di stare insieme.



ACCENDI IL RITMO
DELL'APERITIVO.

Scopri la playlist che anima ogni brindisi:
suoni frizzanti, ritmi spensierati,
melodie che trasformano ogni momento
in una piccola festa da ricordare.

ASCOLTA LA PLAYLIST



CICCHETTO VENEZIANO PROSCIUTTO CRUDO, ROBIOLA E MORE

PREPARAZIONE: 5 minuti | DOSI: 12 cicchetti

Ingredienti

- 6 fette medie di pane ai cereali
- 1 confezione di prosciutto crudo Martelli
- 150 g di robiola
- 12 more
- q.b. pepe nero

Preparazione

- Dividete le fette di pane in due metà e tenete da parte.
- Lavorate la robiola con il pepe nero macinato fresco, poi dividete a metà le more, se sono grandi.
- Spalmate sui crostini la robiola al pepe nero, poi guarnite con mezza fetta di prosciutto crudo, le more e servite subito.



CROQUETAS SPAGNOLE CON PROSCIUTTO CRUDO

PREPARAZIONE: 20 minuti | **COTTURA:** 15 minuti | **DOSI:** 12 pezzi

Ingredienti

- 500 ml di latte intero
- 90 g di farina
- 50 g di burro
- 100 g di prosciutto crudo Qui Ti Voglio Martelli
- Un pizzico di noce moscata
- Un pizzico di pepe nero macinato

- q.b. sale

Per la panatura*:

- 150 g di pangrattato

Per la frittura:

- 700 ml di olio di semi per frittura

Preparazione

- Per preparare le croquetas spagnole con prosciutto crudo iniziate dalla besciamella.
- In una casseruola capiente inserite farina e burro, lavorando con una frusta a mano e cuocendo circa un minuto.
- Versate il latte in una sola volta, aggiungete sale, pepe e noce moscata poi continuate a cuocere lavorando sempre con la frusta a mano. La besciamella inizierà ad addensarsi, lasciate sfiorare il bollore e toglietela dal fuoco.
- Tagliate a listarelle sottili il prosciutto crudo, unitelo alla besciamella e mescolate bene il composto. Coprite con pellicola alimentare a contatto e lasciate freddare completamente prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.
- Trascorso il tempo di raffreddamento predisponete un piatto con il pangrattato. Fate scaldare in una casseruola l'olio per friggere.

- Con un cucchiaino da minestra prelevate una cucchiainata di composto e dategli una forma allungata – anche aiutandovi con un altro cucchiaino – poi passate la crocchetta nel pangrattato facendo aderire bene le briciole.
- Friggete un paio di croquetas per volta nell'olio ben caldo, cuocendole un minuto per lato, senza girarle troppo, finché saranno brunito.
- Scolatele bene su carta assorbente e servitele calde con un pizzico di sale

***Per avere delle croquetas più croccanti esternamente con una panatura più corposa, sbattete due uova in una scodella e, dopo aver impanato le crocchette, passatele nell'uovo e poi di nuovo nel pangrattato.**



CROSTONI CON PESTO DI PISELLI ALLA MENTA, MORTADELLA AL TARTUFO E STRACCIATELLA

PREPARAZIONE: 15 minuti | DOSI: 6 porzioni

Ingredienti

- 250 g di piselli freschi (peso al netto dei baccelli - peso lordo circa 700 g)
- 1 mazzetto di menta
- 40 g di pinoli
- 80 g di Parmigiano grattugiato
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 6 fette di pane ai grani antichi (circa 250 g)
- 200 g di stracciatella
- 110 g (6 fette) di mortadella al tartufo Martelli
- sale

Preparazione

- Sgranate i piselli e sbollentateli in acqua salata per 5 minuti; scolate e lasciate raffreddare.
- Frullate i piselli nel mixer assieme alla menta (tenete da parte qualche fogliolina per la decorazione finale), i pinoli, il Parmigiano grattugiato e l'olio; aggiungete di sale.
- Affettate il pane ed arrostite le fette sotto il grill del forno per pochi minuti, fino a che non saranno dorate e croccanti.
- A questo punto componete i crostoni: spalmate su di ogni fetta di pane una generosa cucchiata di pesto di piselli, poggiatevi delicatamente un cucchiaino di stracciatella, adagiate una fetta di mortadella su ogni crostino e completate con qualche fogliolina di menta tenuta da parte.
- Completate con qualche goccia di pesto di piselli e servite.



CROSTATINE SALATE CON PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO

con Crema di Ricotta, Zucchine e Pomodori Secchi

PREPARAZIONE: 30 minuti + tempo riposo | **COTTURA:** 20 minuti | **DOSI:** 6 crostatine diametro 10cm

Ingredienti

Per la frolla salata:

- 300 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro
- 85 g di Parmigiano grattugiato
- 1 pizzico di sale
- 135 g di burro freddo + quello per gli stampini
- 2 uova + 1 tuorlo

Per la crema:

- 1 spicchio d'aglio
- 500 g di zucchine
- 150 g di ricotta

- 50 g di Parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Per la decorazione:

- 80 g di prosciutto cotto al tartufo Martelli
- 40 g di pomodori secchi
- origano fresco per decorare

Preparazione

- Preparate la frolla mescolando farina, Parmigiano e sale, poi incorporate il burro a cubetti fino a ottenere un composto granuloso.
- Aggiungete le uova e impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Formate un disco, avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- Stendete la frolla a ½ cm di spessore, ricavate 6 dischi da 12 cm e rivestite gli stampini imburattati.
- Bucherellate il fondo, coprite con carta forno e legumi secchi, e cuocete a 180°C per circa 20 minuti. Lasciate intiepidire, sformate e disponete su un piatto da portata.
- Nel frattempo, rosolate l'aglio con un filo d'olio e cuocete le zucchine affettate.
- Fate intiepidire, poi frullate con ricotta e Parmigiano.
- Trasferite la crema in una sac à poche e lasciate rassodare in frigo per un paio d'ore.
- Farcite i gusci con la crema, aggiungete una fetta di prosciutto cotto al tartufo, qualche pomodorino secco e foglioline di origano fresco.
- Conservate in frigorifero fino al momento di servire.



CICCHETTI CON HUMMUS, COTTO AL ROSMARINO E SEMI MISTI

PREPARAZIONE: 15 minuti | DOSI: 10 pezzi

Ingredienti

Per l'hummus classico:

- 40 g di salsa tahin
- 2/3 cucchiaini di acqua – anche la stessa acquafaba* se volete
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- 1/2 cucchiaino di curry
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 spicchi di aglio

- 250 g di ceci precotti
- 20 g di succo di limone

Per i cicchetti:

- 1 baguette classica
- 120 g di prosciutto cotto al rosmarino Martelli
- 2 cucchiaini di semi misti a piacere
- 10 foglie di prezzemolo

Preparazione

- Per preparare i cicchetti con hummus, cotto al rosmarino e semi misti, iniziate dalla preparazione dell'hummus.
- Inserite nel tritatutto tutti gli ingredienti previsti e lavorate il composto fino a ottenere una consistenza densa ma cremosa e omogenea. Tenete da parte.
- Tagliate la baguette a fette diagonali con uno spessore di 2-3 cm.
- Spalmate l'hummus sui crostini, poi dividete le fette di prosciutto cotto alle erbe a metà e create delle "rose" di prosciutto.
- Guarnite i cicchetti con il cotto, dei semi misti e una foglia di prezzemolo fresco.
- Servite subito.





CENA

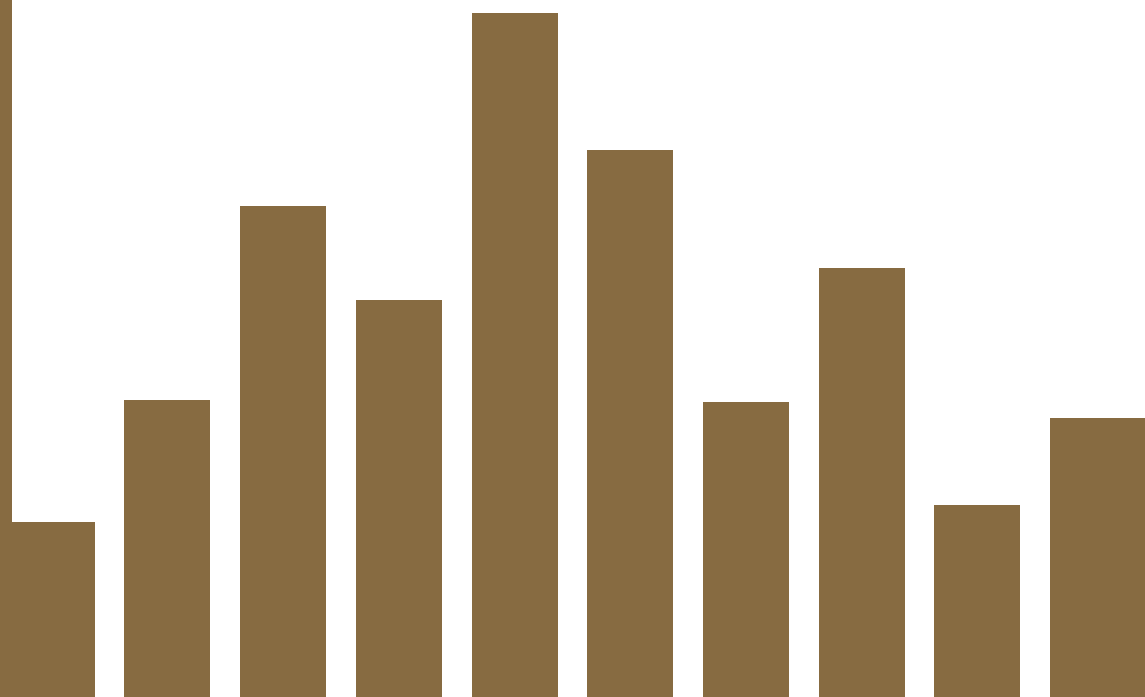
Gourmet

QUANDO IL GUSTO
SI FA ESPERIENZA.

Ci sono serate che meritano qualcosa di davvero speciale.

Una cena gourmet firmata Martelli è l'occasione perfetta per sorprendere chi ami (o te stesso) con piatti curati, ricchi di sapore e facili da preparare.

Perché l'eccellenza è fatta di ingredienti autentici, gesti sinceri e atmosfere che scaldano il cuore.



SAPORI RAFFINATI,
SUONI ELEGANTI.

Scopri la playlist pensata per accompagnare una cena gourmet: note raffinate, atmosfere avvolgenti e suoni che trasformano ogni piatto in un'esperienza sensoriale.

ASCOLTA LA PLAYLIST



RAGGMUNK CON PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, PANNA ACIDA E CIPOLLA ROSSA

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 20 minuti | **DOSI:** 2 porzioni abbondanti

Ingredienti

Per i raggmunk:

- 25 g di farina
- 1 uovo
- 75 ml di latte
- 220 g di patate (al netto degli scarti)
- Sale
- Pepe

Per guarnire:

- 120 g di prosciutto cotto al tartufo Martelli
- 3 cucchiaini di panna acida
- Pepe nero macinato fresco
- 1/4 di cipolla rossa tagliata sottile

Preparazione

- Per preparare i raggmunk, iniziate a pelare le patate, poi grattugiatele con apposita grattugia a fori larghi e strizzate le scaglie di patate per eliminare i liquidi in eccesso.
- A parte unite la farina con il latte e l'uovo, aggiustando di sale e di pepe, poi mescolate bene per eliminare eventuali grumi di farina.
- Aggiungete la pastella alle patate e mescolate bene.
- Scaldare una padella con dell'olio evo e, se volete aiutandovi con un anello coppapasta, versate mezzo romaiolo di impasto di patate.
- Schiacciate bene l'impasto, rimuovete l'anello e cuocete a fiamma bassa facendolo dorare bene su un lato, poi girate e cuocete dall'altra parte. Ci vorranno circa 10 minuti.
- Impiattate i raggmunk e serviteli con le fette di prosciutto cotto al tartufo, abbondante panna acida spolverizzata con del pepe nero macinato fresco.



PINSA CON PORRI STUFATI, BUFALA, TACCHINO TARTUFATO E OLIO AL TARTUFO

Ingredienti

Per 1 pinsa:

- 3 porri piccoli
- 1 base per pinsa
- 150 g di mozzarella di bufala
- 2 rametti di rosmarino
- 80 g di tacchino al tartufo Martelli
- 40 g di gherigli di noci
- olio aromatizzato al tartufo
- sale

Preparazione

- Mondate i porri, affettateli sottili e lasciateli stufare in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per 5 minuti.
- Scaldate la pinsa nel forno già caldo a 250°C per 5 minuti in modalità ventilata.
- Condite la pinsa con i porri stufati, la bufala ben scolata e tagliata a pezzetti e qualche aghetto di rosmarino, ultimate con le fette di tacchino tartufato, le noci ed un giro di olio al tartufo.
- Servite subito.



SUSHI DI MORTADELLA CON PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO

PREPARAZIONE: 15 minuti + tempo di riposo | **DOSI:** per 2 persone

Ingredienti

- 2 confezioni di mortadella Qui Ti Voglio Martelli
- 120 g di formaggio spalmabile + 100 g per guarnire.
- 40 g di formaggio Parmigiano grattugiato
- Pepe
- 2 fogli di alga quadrata per sushi
- 1 zucchina piccola
- 1 carota piccola
- 60 g di cavolo cappuccio viola
- 2 cucchiaini di pistacchi sgusciati
- q.b. aceto balsamico ad alta densità

Preparazione

- Iniziate mescolando il formaggio spalmabile con il formaggio grattugiato e un pizzico di pepe. Tenete da parte in frigorifero.
- Tagliate le verdure a listarelle sottili per la lunghezza. Adagiate sul piano di lavoro il tappetino in bambù per sushi e coprite con uno strato di pellicola alimentare.
- Distribuite due mezze fette di mortadella sulla parte bassa del tappetino, parzialmente sovrapposte, poi create una fila sopra sempre sovrapponendo le fette tra loro e con quelle sottostanti.
- Spalmate uno strato sottile di formaggio poi fate aderire il foglio di alga e spalmate nuovamente un altro strato sottile di crema di formaggio.
- A questo punto sistemate le verdure sul lato inferiore della "mattonella" alternando uno strato di fili di carota, con il cavolo cappuccio e la zucchina.
- Aiutandovi con il tappetino in bambù, avvolgete la mattonella su sé stessa stringendo bene il filone e avendo cura di non inglobare all'interno il foglio di pellicola. Chiudete le estremità laterali del filone arricciando l'avanzo della pellicola e lasciate in frigorifero circa un'ora.
- Ripetete le stesse operazioni una seconda volta per ottenere il secondo filone di sushi.
- Tritate i pistacchi sgusciati con un coltello. Inserite il formaggio spalmabile per guarnire in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella.
- Trascorso il tempo di raffreddamento estraete il filone, rimuovete il bambù e la pellicola, eliminate le estremità irregolari e tagliate in 4 pezzi.
- Ponete sul piatto di portata il sushi di mortadella, guarnite con ciuffi di formaggio, abbondante granella di pistacchio e servite con una colata di aceto balsamico.



SUSHI DI PROSCIUTTO COTTO

PREPARAZIONE: 25 minuti | **DOSI:** 16 rolls

Ingredienti

- 2 confezioni di Prosciutto cotto Martelli Qui Ti Voglio
- 350 g di formaggio spalmabile
- 2 fogli di alga disidratata per sushi
- 4 zucchine chiare grandi
- Erbe miste fresche
- Un quarto di peperone rosso
- 1 carota
- mezzo cetriolo corto con la buccia

Per guarnire:

- 50 g di formaggio spalmabile
- Semi misti per guarnire

Preparazione

- Iniziate scaldando bene una griglia su fiamma viva, intanto lavate le zucchine e tagliatele a fettine sottili per il senso della lunghezza: grigliate ogni fetta di zuccina su entrambi i lati, e adagiate via via su un vassoio cospargendo con erbe fresche.
- Lavate il resto della verdura, pulite l'interno del peperone, mondate la carota poi tagliate tutto a bastoncini piccoli. Tenete da parte.
- Aiutandovi con un tappetino da sushi foderato con della pellicola alimentare, sistimate le fette della prima confezione di prosciutto cotto distribuendole su tutta la superficie, rivestite con parte delle zucchine grigliate in modo omogeneo e pressate sopra un foglio di alga disidratata per sushi.
- Spalmate metà del formaggio spalmabile e posizionate sul bordo del lato corto qualche listarella di verdura mista: aiutandovi con la guida del tappetino di legno arrotolate il filone di sushi senza inglobare la pellicola all'interno. Stringete bene e mettete a raffreddare per almeno un'oretta.
- Ripetete l'operazione con l'altra metà restante degli ingredienti.
- Trascorsi i tempi di raffreddamento, tagliate i filoni di sushi in fette spesse circa un centimetro e mezzo. Guarnite con il formaggio spalmabile e i semi misti, servite poi con salsa di soia.



TORTILLA DI PATATE CON PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO

PREPARAZIONE: 20 minuti | **COTTURA:** 8-10 minuti | **DOSI:** 4 porzioni

Ingredienti

- 400 g di patate al netto degli scarti
- 1 cipolla bianca o bionda
- 30 ml di olio evo
- 4 uova
- Sale
- Pepe nero
- 150 g di prosciutto cotto al tartufo Martelli
- 1 rametto di rosmarino

Preparazione

- Pelate le patate, dividetele a metà e tagliatele a fettine sottili.
- Scaldate l'olio in una padella di diametro 20-22 cm, versate le patate e fate cuocere a fiamma medio bassa per una decina di minuti.
- Intanto pulite la cipolla e tagliatela a fettine sottili, unitela alle patate e proseguite la cottura mescolando spesso.
- Aggiustate di sale e di pepe.
- In una ciotola sbattete le uova aggiustando di sale e di pepe.
- Tagliate a listarelle metà del prosciutto cotto al tartufo e aggiungetele in padella, proseguendo la cottura altri 5 minuti insieme a cipolle e patate.
- Unite ora il composto di uova sbattute e cuocete circa 3 minuti da un lato, poi ribaltate la frittata e cuocete anche sull'altro lato.
- Servite la frittata guarnendo con un po' di rosmarino e le restante fette di prosciutto cotto al tartufo.





STREET FOOD &

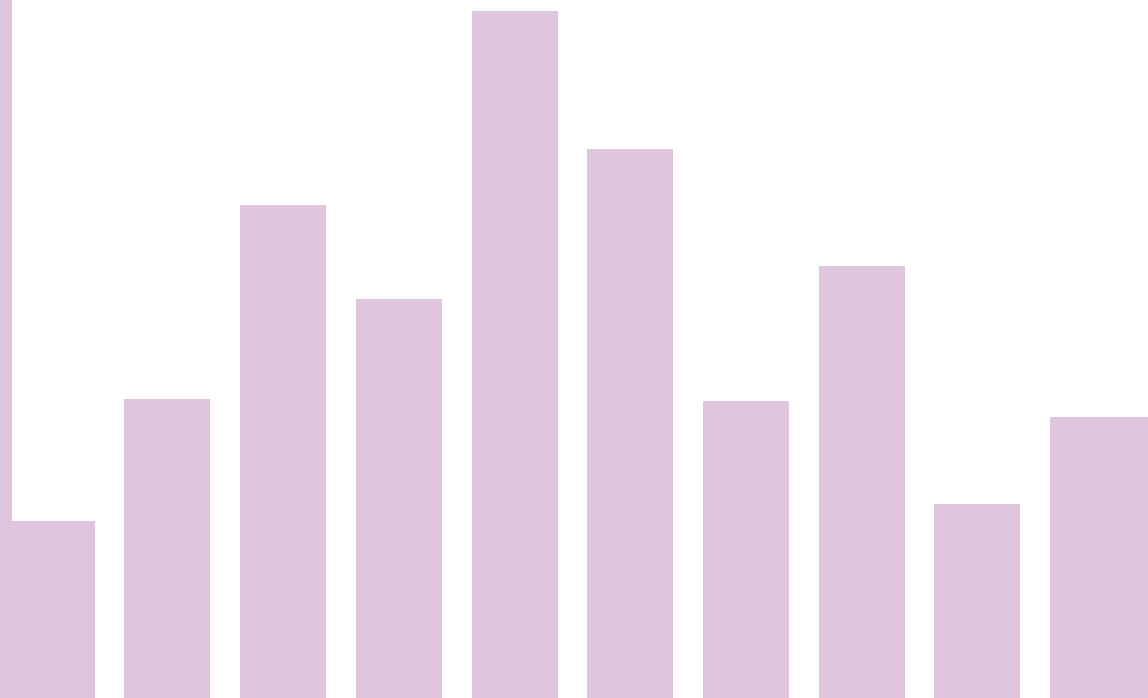
On the Go!

**GUSTO LIBERO,
OVUNQUE TU SIA.**

La vita di ogni giorno è un viaggio in continua evoluzione, e ogni morso può diventare un'esperienza da ricordare.

Le proposte Martelli per lo street food sono pratiche, sfiziose e pensate per vivere ogni avventura on the go.

Per chi ama mangiare bene, senza compromessi, ovunque lo porti la giornata.



**SUONI
IN MOVIMENTO.**

Scopri la playlist che ti accompagna ovunque: ritmo, energia e vibrazioni positive per vivere ogni momento con entusiasmo e libertà.

ASCOLTA LA PLAYLIST



BAO BUNS CON PROSCIUTTO COTTO

PREPARAZIONE: 30 minuti + lievitazione | **COTTURA:** 15 minuti | **DOSI:** 4 pezzi

Ingredienti

Per l'impasto:

- 180 g di farina 0
- 15 g di zucchero
- 3 g di lievito di birra fresco
- 12 g di olio evo
- 95 di acqua
- 3 g di sale

Per la farcitura:

- 1 confezione di prosciutto cotto Martelli Qui Ti Voglio
- 60 g di pomodori secchi sott'olio
- 150 g di cavolo cappuccio viola
- 6 cetriolini sott'aceto
- 2 cucchiaini di semi misti
- Q.b. prezzemolo
- Olio evo
- Sale e pepe

Preparazione

- Iniziate a preparare l'impasto che dovrà lievitare un paio d'ore.
- In una ciotola – se impastate a mano – o in planetaria con gancio a uncino da impasti versate la farina con lo zucchero e il lievito disciolto nell'acqua: impastate finché l'impasto risulterà incordato. A questo punto versate a filo l'olio evo in cui avrete mescolato il sale, continuando a lavorare, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite con un panno e lasciate lievitare a riparo da correnti d'aria.
- Intanto arrotolate ogni fetta di prosciutto cotto e tagliatele a rondelle, in modo da ottenere delle listarelle. Tenete da parte. In una boule inserite il cavolo cappuccio tagliato sottilissimo a coltello o con una mandolina, unite i pomodori secchi tagliati a strisce, i semi misti e i cetriolini sotto

aceto a rondelle. Condite con olio, sale e pepe e profumate con del prezzemolo fresco. Tenete da parte. Una volta lievitato l'impasto dei bao buns, schiacciatelo con le mani e realizzate 4 palline pirlando con il palmo della mano sul piano di lavoro, poi stendete col matterello per dare una forma ovale. Spennellate la superficie di ognuno con poco olio e ripiegate a metà ogni sfoglia. Adagiate su dei quadratini di carta da forno e lasciate lievitare 15 minuti.

- Scaldate dell'acqua in una padella capiente, posizionate il cestello in bambù per la cottura a vapore e inserite all'interno i bao con la carta da forno. Cuocete coperti circa 15 minuti. Estraeate dal cestello e fate intiepidire, poi farcite con l'insalata di cavolo cappuccio e le listarelle di prosciutto cotto. Servite subito.



TACOS CON GUACAMOLE, PROSCIUTTO COTTO CON PARMIGIANO E POMODORINI

PREPARAZIONE: 10 minuti | DOSI: 4 tacos

Ingredienti

- 2 avocado
- 1 lime (succo)
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 200 g di pomodorini ciliegini
- 4 tortillas piccole
- 200 g di prosciutto cotto con crema di Parmigiano Reggiano DOP
- sale
- pepe

Preparazione

- Preparate il guacamole: ricavate la polpa degli avocado, versate il succo di lime, unite $\frac{1}{2}$ cipolla tritata finissima ed il coriandolo in polvere.
- Amalgamate con una forchetta o con un mortaio fino ad ottenere una crema.
- Lavate i pomodorini, asciugateli, tagliateli a spicchi piccoli e conditeli con sale e pepe.
- Scaldate una padella e coloritevi le tortillas giusto un minuto per lato.
- Adagiate su ogni tortilla una fetta di prosciutto cotto con con crema di Parmigiano Reggiano DOP, spalmate abbondante guacamole e guarnite con i pomodorini e la restante cipolla affettata sottile.
- Completate con altro prosciutto, chiudete e servite.



GYROS PITA CON TZATZIKI, POMODORI, CIPOLLE E POLLO CON FETA

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 5 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

- 2 pani pita
- 40 g di lattughino
- 250 g di pomodori rossi
- ½ cipolla rossa
- 150 g di tzatziki
- 120 g di pollo con feta Martelli

Preparazione

- Disponete le pite su di una leccarda rivestita con carta forno, spennellatele con olio e cuocetele per 5 minuti a 180°C (non cuocetele troppo, devono rimanere morbide).
- Lavate le foglie di insalata e fatele scolare.
- Lavate e asciugate i pomodori e tagliateli a fette; mondate e sbucciate la cipolla, quindi affettatela sottile.
- Non appena la pita sarà pronta, spalmatevi un cucchiaino di tzatziki e farcite con l'insalata, i pomodori e la cipolla, quindi sistemate due-tre fette di pollo con feta.
- Completate con altro pomodoro, qualche anellino di cipolla e un altro cucchiaino di tzatziki; chiudete a cono, fermate con della carta forno e servite subito.



PANNOCCHIE ARROSTO CON PROSCIUTTO CRUDO

PREPARAZIONE: 5 minuti | COTTURA: 15-20 minuti | DOSI: 2 porzioni

Ingredienti

Per le pannocchie:

- 2 pannocchie precotte
- 4 fette di prosciutto crudo Qui Ti Voglio Martelli
- Una noce di burro
- Sale e pepe
- q.b. rosmarino

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di yogurt bianco non zuccherato
- 1 pizzico di paprika dolce
- 1 pizzico di sale

Preparazione

- Per preparare le pannocchie arrosto con prosciutto crudo scaldate il forno a 200°C in modalità ventilata.
- Predisponete su una teglia le pannocchie divise ognuna in due metà, conditele con un piccolo fiocco di burro su ciascuna e un pizzico di sale. Infornate per 10 minuti.
- Intanto preparate la salsa mescolando gli ingredienti previsti e predisponete le 4 fette di prosciutto crudo ripiegando ognuna su se stessa per il senso della lunghezza.
- Estraete le pannocchie dal forno, arrotolate alla base di ognuna una fetta di prosciutto e spolverizzate con del pepe nero.
- Infornate nuovamente 5-10 minuti, in modo che il prosciutto diventi croccante.
- Servite calde con la salsa di accompagnamento.



CIABATTINA CON MORTADELLA AL TARTUFO

con Ricotta di Pecora, Pesto di Pistacchi e Pomodori Secchi

PREPARAZIONE: 10 minuti | **DOSI:** 4 panini

Ingredienti

- 200 g di pistacchi sgusciati e spellati
- 40 g di Parmigiano grattugiato
- 80 g di olio extravergine di oliva
- 110 ml di acqua
- 10 foglie di basilico
- 4 ciabattine da circa 80 g ciascuna
- 150 g di mortadella al tartufo Martelli
- 150 g di ricotta di pecora
- 100 g di pomodori secchi

Preparazione

- Tritate al mixer i pistacchi assieme al Parmigiano grattugiato, l'olio, l'acqua ed il basilico, fino ad ottenere un pesto cremoso.
- Scaldate le ciabattine sotto il grill del forno alla massima temperatura per 2 minuti, fino a renderle croccanti esternamente e morbide all'interno; apritele a metà e spalmate una generosa quantità di pesto di pistacchi.
- Adagiate abbondante mortadella al tartufo, spalmate la ricotta di pecora e completate con i pomodori secchi ben scolati.
- Chiudete i panini e gustate subito.



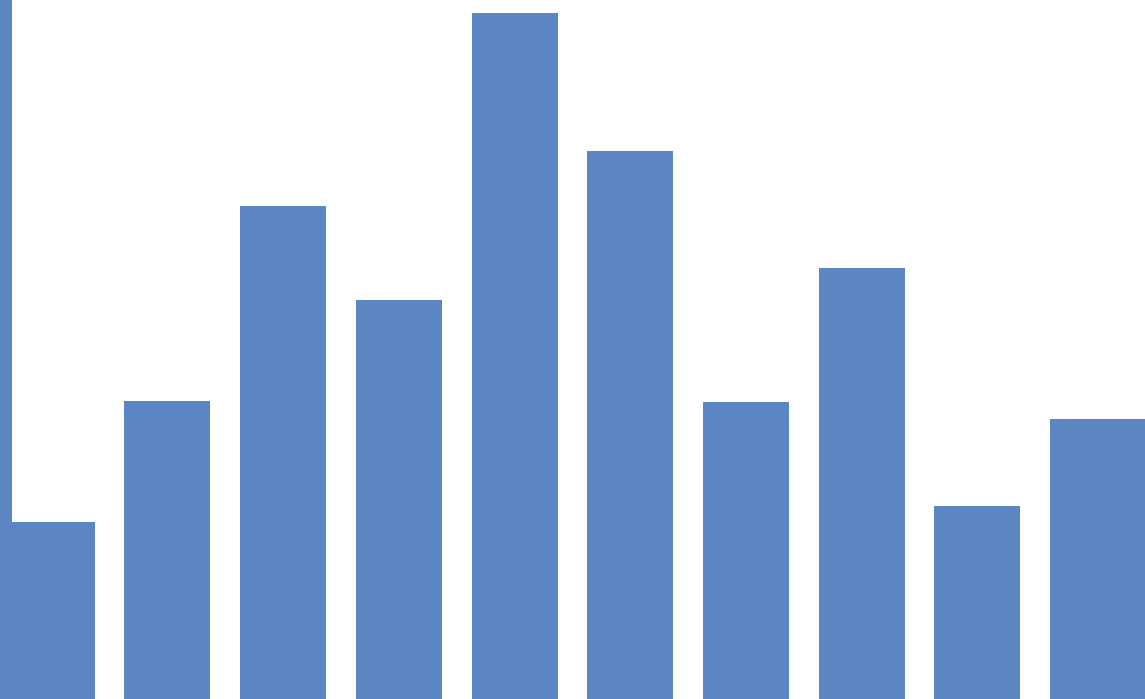


COMFORT *Food!*

IL SAPORE DI UNA COCCOLA.

Ci sono giorni in cui hai solo bisogno di qualcosa che sappia di casa,
che ti scaldi dentro.

Martelli ha pensato a ricette morbide, avvolgenti e cariche di comfort,
capaci di coccolare il cuore e il palato. Piatti che profumano di buono,
ideali da gustare lentamente, senza fretta, lasciandosi avvolgere
dal sapore della semplicità.



NOTE CHE SCALDANO IL CUORE.

Scopri la playlist pensata
per i tuoi momenti di comfort: melodie calde,
intime, avvolgenti, perfette per coccolarti
e farti sentire a casa.

ASCOLTA LA PLAYLIST



OMELETTE CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, ERBA CIPOLLINA, ROBIOLA E PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

PREPARAZIONE: 15 minuti | DOSI: 2 porzioni

Ingredienti

- 300 g di funghi porcini
- 2 spicchi d'aglio
- 4 rametti di nepitella
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 3 uova
- 40 g di Parmigiano grattugiato
- 200 g di robiola (o altro formaggio spalmabile)
- 200 g di prosciutto cotto arrosto Martelli
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Pulite i funghi eliminando la parte finale del gambo ed i residui di terra con uno spazzolino (eventualmente usate un panno umido, ma non passateli sotto l'acqua corrente), quindi tagliateli a fettine. In una padella scaldate qualche cucchiaio d'olio, unite gli spicchi d'aglio sbucciati e fateli dorare qualche minuto assieme ai rametti di nepitella; unite quindi i porcini a fettine e cuocete per cinque minuti, aggiustando di sale e pepe. A fine cottura eliminate l'aglio ed i rametti di nepitella, unite metà dell'erba cipollina tritata e tenete in caldo.
- In una ciotola sbattete le uova e aggiungete la restante erba cipollina tritata ed il formaggio grattugiato; aggiustate di sale e pepe e sbattete bene con la frusta.
- Versate metà del composto in una padella antiaderente spennellata con olio ben calda ed allargate muovendo la padella; coprite con un coperchio per permettere una cottura più veloce ed uniforme. Non appena il composto inizierà a rapprendersi sistemate qualche cucchiaino di robiola su metà omelette, adagiate una fetta di prosciutto cotto arrosto e completate con una cucchiainata di porcini trifolati; con una spatola sollevate l'altra metà di omelette e chiudetela su se stessa. Coprite per far sciogliere leggermente il formaggio e cuocete ancora un minuto. Procedete allo stesso modo per la seconda omelette.
- Servite le omelette con un paio di fette di prosciutto cotto arrosto disposte a rosellina, una fetta di pane tostato e una quenelle di robiola.
- Completate con una spolverata di erba cipollina.



JACKET POTATOES CON TACCHINO E FORMAGGIO

PREPARAZIONE: 5 minuti | **COTTURA:** 60 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

- 2 patate medio grandi
- 6 fette di formaggio edamer
- 80 g di petto di tacchino arrosto Martelli
- 1 cucchiaino di olio evo
- q.b. rosmarino fresco
- q.b. semi misti
- sale e pepe

Preparazione

- Lavate bene la buccia delle patate e rimuovete impurità ed eventuali germogli.
- Asciugate bene e avvolgete le patate singolarmente nell'alluminio.
- Ponetele su una teglia, scaldate il forno a 210°C in modalità statica e cuocete le patate circa 50-60 minuti, a seconda di quanto sono grandi.
- Intanto, tagliate a listarelle il formaggio, dividete in due le fette di petto di tacchino arrosto.
- Quando le patate saranno pronte – assicuratevi che siano cotte provando a infilzare uno stecchino all'interno – incidete un profondo solco centrale con il coltello, senza dividere la patata, salate, farcite con il formaggio e il tacchino, guarnite con un filo di olio e del rosmarino e cuocete in forno altri 5 minuti, in modo che il formaggio si sciolga bene.
- Guarnite con semi misti, una spolverizzata di pepe nero macinato fresco e servite.



PIZZA AI FORMAGGI CON PROSCIUTTO COTTO AL ROSMARINO E CREMA DI ZUCCA

PREPARAZIONE: 10 minuti | COTTURA: 15 minuti | DOSI: 4 porzioni

Ingredienti

- 4 basi per pizza margherita
- 400 g di zucca
- 120 g di gorgonzola
- 120 g di formaggio edamer
- 70 g di parmigiano
- 3 confezioni di prosciutto cotto al rosmarino Martelli
- Olio evo
- q.b. rosmarino

Preparazione

- Pulite la zucca rimuovendo la buccia esterna e tagliatela a cubetti piccoli. In una padella capiente inserite un giro di olio evo, la zucca e 100 ml di acqua: fate cuocere con coperchio mescolando spesso, finché la zucca risulterà molto morbida e il liquido completamente evaporato.
- Aggiustate di sale e frullate con un minipimer. Tenete da parte.
- Intanto aggiungete sulle basi da pizza i formaggi, distribuendoli uniformemente sulle 4 basi e riscaldare il forno in modalità ventilata a 220°C.
- Infornate le basi e cuocete circa 10-12 minuti, finché i formaggi saranno ben dorati e la base cotta.
- Estraiete le pizze e guarnitele con il prosciutto cotto al rosmarino, la purea di zucca, un filo di olio evo e del rosmarino fresco.
- Servite calde.



VELLUTATA DI CAVOLFIORE CON CAVOLO NERO CROCCANTE, PORCHETTA E SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE: 15 minuti | **COTTURA:** 20 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

- 1 scalogno
- 1 cavolfiore non troppo grande (peso lordo 800 g - 500 g al netto degli scarti)
- 700 ml di brodo vegetale
- 200 g di cavolo nero a foglie non troppo grandi
- 4 fette (120 g) di porchetta Martelli
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- semi di sesamo bianco

Preparazione

- Soffriggete lo scalogno in una pentola con un filo d'olio fino a che non sarà trasparente, quindi unite il cavolfiore lavato e diviso in cimette; lasciate colorire, versate il brodo e cuocete per circa 20 minuti dal bollore.
- A fine cottura aggiustate di sale e pepe, frullate con il minipimer e tenete in caldo.
- Lavate le foglie di cavolo nero, asciugatele ed eliminate la parte più dura della costola.
- Sistemate le foglie di cavolo nero su di una teglia rivestita con carta forno formando un unico strato (non sovrapponetelo) e spennellate con olio; condite con sale e pepe e cuocete nel forno già caldo a 170°C, ventilato, per 10-12 minuti: le foglie dovranno essere croccanti ma non bruciate.
- Lasciate intiepidire e spezzettate grossolanamente.
- Impiattate la vellutata decorando ogni porzione con due fette di porchetta arrotolate e una manciata di cavolo nero croccante.
- Completate con un filo d'olio a crudo ed i semi di sesamo e servite.



CROQUE MADAME

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 10 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

Per la besciamella:

- 200 ml di latte
- 20 g di burro
- 25 g di farina 00
- 1 pizzico di noce moscata
- Sale e pepe

Per il croque madame:

- 4 fette di pane da toast grandi

- 1 noce di burro
- 1 confezione di prosciutto cotto al rosmarino Martelli
- 100 g di formaggio groviera
- 2 uova
- 1 peperoncino
- Q.b. prezzemolo
- Q.b. pepe nero macinato fresco

Preparazione

- Per preparare i croque madame iniziate dalla besciamella. In una casseruola inserite burro e farina, scaldate a fiamma media mescolando con una frusta a mano e lavorando un minuto circa sul fuoco. Aggiungete il latte in una sola volta, oltre a sale, pepe e noce moscata, poi alzate la fiamma: mescolate continuamente con la frusta e in pochi minuti la besciamella si addenserà. Versatela in una ciotola e coprite con pellicola.
- Grattugiate il formaggio groviera con una grattugia a fori larghi e tenete da parte.
- Scaldate il forno in modalità ventilata a 210°C. In una teglia da forno rivestita di carta apposta adagiate le due fette di pane da toast, spalmate un filo di burro poi aggiungete uno strato di besciamella. Adagiate su ogni fetta due fette di prosciutto poi cospargete parte del formaggio groviera grattugiato sul prosciutto cotto al

rosmarino. Spalmate un filo di besciamella sulle altre due fette e coprite il croque madame ribaltando la parte spalmata verso il basso, per farla aderire bene al formaggio.

- Spalmate sulla superficie dei panini la restante besciamella, guarnite col resto del formaggio groviera e infornate circa 10-12 minuti nella parte medio alta del forno. Verso la fine della cottura dei croque madame, in una padella antiaderente scaldata bene con un filo d'olio cuocete due uova a occhio di bue tenendo il tuorlo ben morbido.
- Quando i croque madame saranno pronti, serviteli subito guarnendo la superficie con l'uovo affrittellato, il prezzemolo tritato, il peperoncino tagliato a rondelle sottili e il pepe nero macinato fresco.



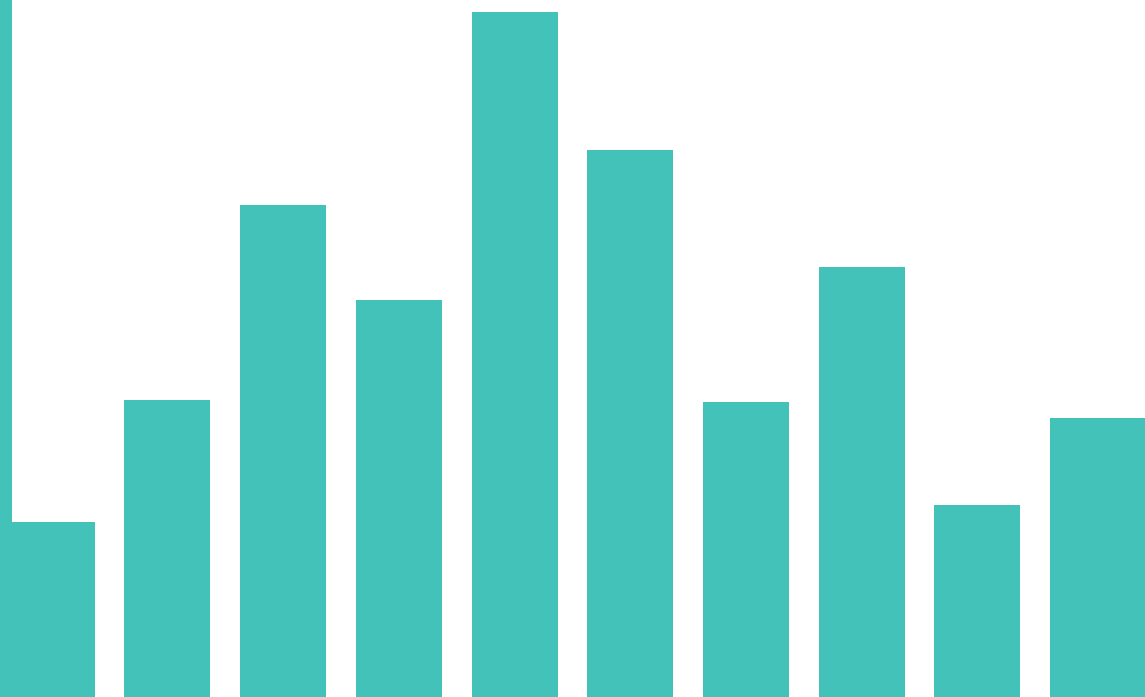


HEALTHY *TIME..*

LEGGEREZZA CHE FA STARE BENE.

Mangiare sano non è una rinuncia, ma una scelta di amore verso se stessi e verso il proprio benessere quotidiano.

Le ricette Martelli per il Healthy Time sono leggere, colorate, ricche di sapore, vitamine ed energia positiva. Per sentirsi bene ogni giorno, senza mai rinunciare al piacere della buona tavola e alla gioia di vivere.



VIBRAZIONI FRESCHE E VITALI.

Scopri la playlist che ti accompagna nei tuoi momenti più healthy: suoni freschi, ritmi dinamici e vibrazioni che ti danno la carica giusta per affrontare ogni giornata.

ASCOLTA LA PLAYLIST



PANZANELLA CROCCANTE RIVISITATA

con Affettato di Pollo, Melone, Cipolla di Tropea, Basilico, Cetrioli e Olive

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 8 minuti | **DOSI:** 2 porzioni

Ingredienti

- 130 g di pane raffermo a fette spesse 1cm
- ½ melone retato
- 1 cipolla di Tropea
- 1 cetriolo (circa 150 g)
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 60 g di olive taggiasche denocciolate
- 1 bel mazzo di basilico
- 80 g di affettato di pollo Martelli
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- origano secco

Preparazione

- Tagliate il pane a cubetti e fateli dorare in forno a 220°C per circa 8 minuti con un filo d'olio. Lasciate raffreddare.
- Ricavate delle sfere dal melone.
- Affettate la cipolla e il cetriolo ben lavato a fettine sottili.
- Unite le verdure al pane croccante, condite con aceto, olio, sale, pepe, origano e mescolate bene.
- Aggiungete alla panzanella anche le olive, il basilico spezzettato grossolanamente e l'affettato di pollo.
- Lasciate riposare per un'oretta in frigo, quindi servite.



CHEESECAKE SALATA DI ZUCCHINE E CAPRINO CON POLLO E POMODORINI

PREPARAZIONE: 25 minuti + tempo riposo | **DOSI:** 4 porzioni diametro 8cm

Ingredienti

Per la base:

- 120 g di taralli
- 20 g di Parmigiano grattugiato
- 50 g di burro

Per la crema:

- 200 g di zucchine chiare
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di nepitella
- 100 g di affettato di pollo Martelli
- 480 g di caprino

- 60 g di Parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Per decorare:

- 100 g di pomodorini ciliegini
- 2 fette di affettato di pollo Martelli
- qualche fogliolina di nepitella

Preparazione

- Lavate e mondate le zucchine, tagliatele a cubetti e rosolatele in padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e un rametto di nepitella. Aggiustate di sale e pepe e lasciate raffreddare.
- Frullate al mixer i taralli assieme al Parmigiano grattugiato, unite il burro che avrete in precedenza fuso ed amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.
- Oliate internamente 4 coppapasta di 8 cm di diametro, rivestiteli con un anello di carta forno (o meglio ancora con dell'acetato) e sistemateli su di un vassoio con un foglio di carta forno.
- Suddividete la base di taralli all'interno dei coppapasta lasciandone da parte una manciata, pressate leggermente aiutandovi con il dorso di un cucchiaino e ponete in frigo.
- Tritate finemente l'affettato di pollo ed amalgamatelo al caprino e al Parmigiano grattugiato.
- Incorporate quasi tutte le zucchine e suddividete la crema preparata disponendola all'interno dei coppapasta, sulle basi di taralli. Ponete in freezer per circa 2 ore oppure in frigo per 4/5 ore.
- Al momento di servire sformate delicatamente gli anelli coppapasta, eliminate l'anello di carta forno o acetato e decorate ogni cheesecake con mezza fetta di affettato di pollo, le zucchine avanzate, qualche pomodorino a cubetti, foglioline di nepitella ed i taralli sbriciolati tenuti da parte.



ROTOLO DI FRITTATA DI SPINACINI CON CAPRINO E POLLO CON FETA

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 20 minuti | **DOSI:** 4 porzioni

Ingredienti

- 170 g di spinacini freschi, giovani
- 5 uova
- 40 g di Parmigiano grattugiato
- 100 g di caprino fresco, spalmabile
- 100 g di pollo con feta Martelli
- sale
- pepe
- olio extravergine di oliva

Preparazione

- Lavate gli spinacini, asciugateli e sistemateli nel mixer unendo un uovo; frullate fino ad ottenere una crema liscia.
- Trasferite il composto in una ciotola ed amalgamatevi le restanti 4 uova ed il Parmigiano grattugiato; aggiustate di sale e pepe.
- Rivestite uno stampo rettangolare di circa 18x28 cm con carta forno bagnata e strizzata, spennellate con un filo d'olio e versatevi il composto e cuocete la frittata nel forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.
- Sfornate, estraete la frittata dallo stampo aiutandovi con la carta forno e lasciate intiepidire; coprite fin da subito la superficie con pellicola trasparente in modo da non far seccare la superficie della frittata e mantenerla morbida.
- Spalmate il caprino su tutta la frittata e sistematemi le fette di pollo con feta, sovrapponendole leggermente tra di loro.
- Arrotolate delicatamente la frittata su se stessa aiutandovi con la carta forno, lungo il lato più lungo, quindi avvolgete il cilindro nella stessa carta forno, stingendo le estremità della carta come fosse una caramella.
- Lasciate riposare il cilindro in frigo per un paio d'ore.
- Al momento di servire, eliminate la carta forno e tagliate delicatamente il rolo a fette spesse circa 1 cm.



CARPACCIO DI MELONE BIANCO CON PROSCIUTTO CRUDO, TIMO E MIELE

PREPARAZIONE: 10 minuti | DOSI: 6 persone

Ingredienti

- 1 melone bianco grande maturo
- 2 confezioni di prosciutto crudo Qui Ti Voglio Martelli
- 6 cucchiaini di miele di acacia
- 3 cucchiaini di semi misti
- 6-8 rametti di timo fresco
- q.b. olio evo
- q.b. pepe nero macinato fresco

Preparazione

- Pulite il melone aprendolo a metà, rimuovendo i semi interni e ricavando delle fette regolari.
- Separate la polpa dalla buccia di ogni fetta e ricavate dei filetti alti circa mezzo cm.
- Sistemate i filetti di melone bianco nei piatti di portata e condite con un filo di olio evo, abbondante timo fresco e una spolverizzata di pepe nero.
- Dividete a metà le fette di prosciutto crudo e realizzate delle 'rose' adagiandole sul patto di portata.
- Condite con dei semi misti e un filo di miele.



INSALATA GRECA CON PROSCIUTTO CRUDO

PREPARAZIONE: 10 minuti | DOSI: 4 porzioni

Ingredienti

- 600 g di pomodori maturi
- 200 g di feta greca
- 120 g di olive nere
- 1 cipolla rossa media
- 1 cetriolo
- 150 g di prosciutto crudo Martelli
- q.b. basilico
- q.b. origano
- olio evo
- pepe nero

Preparazione

- Per preparare l'insalata greca con prosciutto crudo iniziate lavando bene tutte le verdure.
- Tagliate i pomodori a spicchi, pelate parzialmente il cetriolo e ricavate rondelle sottili oppure strisce verticali tagliandole con il pelapatate.
- Sbucciate la cipolla rossa e affettatela sottilmente.
- Sciacquate bene le olive nere poi scolate il panetto di feta dal liquido della confezione e ricavate dei cubotti di misura regolare.
- Inserite tutti gli ingredienti in una ciotola e condite bene con olio evo, pepe nero, foglie di basilico fresco e origano secco.
- Aggiungete pochissimo sale.
- Distribuite nei piatti, poi tagliate le fette di prosciutto crudo a metà e aggiungete le rose di prosciutto crudo a ogni porzione.
- Servite subito.



**SEGUICI SUI NOSTRI CANALI
PER TANTE NUOVE RICETTE**



MARTELLIPOST.COM

