



## **MATTONELLA DELLO CHEF di Sale "dolce" di Cervia**

Mattonella di puro Sale "dolce" di Cervia ideale per la cottura a caldo o per preparazioni a freddo delle pietanze.

Il sale della millenaria Salina di Cervia è un sale marino integrale, non trattato, ricco quindi di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio.

Da sempre è conosciuto come un "sale dolce", non perché con minore capacità salante, ma per una più limitata presenza dei cloruri amari, cioè quelle sostanze, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.

"La Mattonella di Sale dello Chef" permette di cucinare le pietanze senza l'aggiunta di grassi (olio, burro, margarina) risultando ideale per una cucina dietetica.

La pietanza cotta sulla mattonella assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui ha bisogno, salandosi autonomamente.

I tempi di cottura rispetto all'antica tecnica "sotto sale" o "in crosta di sale" sono notevolmente ridotti, soluzione fondamentale per chi ha poco tempo a disposizione per il pranzo o per la cena.

Con la cottura sulla mattonella di sale il gusto è perfetto!

## **ISTRUZIONI D'USO**

### **MATTONELLA CALDA**

#### *Cottura Completa*

La Mattonella dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze.

Per una cottura completa delle pietanze (carne-pesce-verdure) portare il forno ventilato a 250°.

Inserire la mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 20-30 minuti permettendogli di raggiungere una temperatura di 200-220°.

A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza, rimettendo eventualmente poi il tutto in forno ancora per alcuni minuti in base allo spessore del cibo.

A questo punto rimuovere la pietanza dal forno servendola in tavola direttamente sulla mattonella.

#### *Mezza cottura, intiepidimento*

La Mattonella dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze.

Per una mezza cottura o un'intiepidimento delle pietanze (es. Tartare di carne o pesce, uova) portare il forno ventilato a 250°.

Inserire la mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 10-15 minuti permettendogli di raggiungere una temperatura di 120°-130°.

A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e adagiarvi sopra la pietanza (con molta cautela) servendola immediatamente a tavola.

In questo modo il commensale potrà gustare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella a proprio gradimento.

#### **Note:**

- Più calda è la mattonella più veloce sarà il processo di salagione della pietanza.
- Più la pietanza rimane sul piatto e più sale assorbirà se priva di protezione (pelle naturale del prodotto, bianco uovo, spezie etc)
- Si consiglia l'utilizzo di piatti che possano sopportare alte temperature (ceramica, pietra, legno)
- Per salvaguardare il piatto è consigliabile utilizzare un centrino in lino da porre tra la mattonella e il piatto.

### **MATTONELLA FREDDA**

La Mattonella dello Chef può essere raffreddata al fine di mantenere la freschezza del prodotto, con il vantaggio che la pietanza non si attacca alla mattonella (a differenza dei cibi serviti sul ghiaccio).

La mattonella può essere raffreddata tenendola dentro un abbattitore per 6 ore a -25 -30° (nel caso di pietanze a base di pesce consigliamo di abbattere oltre alla mattonella il prodotto stesso), o nel caso di un freezer si consigliano almeno 24 ore.

Se hai una creazione da presentare, una ricetta originale creata con la Mattonella dello Chef di Sale “dolce” di Cervia, partecipa al nostro concorso. Le migliori selezionate verranno pubblicate on-line. Visita il nostro sito [www.salinadicervia.it](http://www.salinadicervia.it) per ricevere maggiori informazioni."

Le seguenti ricette sono a cura degli chef: Enrico Lubrano e Katuscia Balzani.

### **Carpaccio di manzo con verdure di stagione**



#### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef

N. 6 Fettine di carpaccio di manzo

Carote gr 100

Zucchine gr 100

Pepe in grani fresco

Sale medio-grosso per il pinzimonio

Olio extra vergine d'oliva

#### **Preparazione:**

Congelare le mattonelle nel freezer per 24 ore.

A parte tagliare le zucchine e le carote a fiammifero.

Disporre la carne e le verdure in un piatto di portata, aggiungere in una ciotolina pepe in grani, olio extra vergine d'oliva e sale medio-grosso (consigliamo il Sale di Cervia o la Riserva Camillone).

A preparazione ultimata tirare fuori le mattonelle dal freezer, metterle nel piatto e servirle a tavola.

A questo punto il commensale potrà creare sopra la mattonella il suo carpaccio condendolo a piacere.

## Tartare tiepida di tonno



### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef  
Tonno pinna gialla fresco gr 200  
N. 6 prugne secche  
Erba cipollina gr 10  
Olio extra vergine d'oliva

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il tonno, le prugne e l'erba cipollina a cubetti piccolissimi e con un cucchiaino amalgamarli insieme aggiungendo un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva.

Creare la tartare dandole una forma a piacere con uno spessore di circa 1 cm (consigliamo l'utilizzo di uno stampino circolare o quadrato tenendo conto della grandezza della mattonella).

Dopo 15 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e adagiare con cautela la tartare servendola immediatamente a tavola.

A questo punto il commensale potrà mangiare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella a proprio gradimento.

## Alici nostrane scottadito



### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef  
N. 8 Alici nostrane media grandezza  
Mezzo limone  
Olio extra vergine d'oliva  
Pepe nero in grani macinato

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo pulire le alici, rimuovendo la testa e le interiora, lavarle e asciugarle.

Disporre le alici e il limone (dopo averlo tagliato a spicchi) in un piatto di portata.

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e servirle direttamente su un piatto.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale le alici, portando la cottura a proprio gradimento e a piacere condirle con olio, limone e pepe.

## Filetto di Branzino con sfiandrine profumato agli aghi di pino



### Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef  
Filetto di branzino gr 400  
Funghi sfiandrine gr 100  
Aghi di pino (5-6 aghi)  
Pepe nero macinato al momento  
Olio extravergine d'oliva

### Preparazione:

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il filetto di branzino in due porzioni, lavare e asciugare i funghi, condirli poi con olio extra vergine d'oliva, pepe e un pizzico di sale medio-fine (consigliamo il Salfiore di Romagna o il Salfiore di Cervia).

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonella nel forno, tirarle fuori e con molta cautela adagiare per ogni mattonella una porzione di branzino mettendo a contatto la pelle direttamente con la superficie del sale.

Aggiungere sopra il branzino le sfiandrine e gli aghi di pino.

Rimettere il tutto in forno per circa 4-5 minuti in base allo spessore del filetto.

A questo punto rimuovere il filetto dal forno servendolo in tavola direttamente sulla mattonella.

## Bocconcini di manzo con primavera di pinzimonio



### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef

Filetto di manzo gr 250

Carote gr 100

Zucchine gr 100

Cipolla tropea gr 50

Pomodoro rosso n. 1

Pepe in grani fresco

Sale medio-grosso per il pinzimonio

Olio extra vergine d'oliva

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il filetto di manzo a cubetti di cm 1-2, tagliare le carote, le zucchine e la cipolla a fiammifero, mentre il pomodoro va tagliato a spicchi.

Disporre la carne e le verdure in un piatto di portata, aggiungere in una ciotolina pepe in grani, olio extra vergine d'oliva e sale medio-grosso (consigliamo il Sale di Cervia o la Riserva Camillone).

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e servirle direttamente su un piatto.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale i bocconcini di manzo, portando la cottura a proprio gradimento.

## **Alici nostrane scottadito**



### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef

N. 8 Alici nostrane media grandezza

Mezzo limone

Olio extra vergine d'oliva

Pepe nero in grani macinato

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo pulire le alici, rimuovendo la testa e le interiora, lavarle e asciugarle.

Disporre le alici e il limone (dopo averlo tagliato a spicchi) in un piatto di portata.

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e servirle direttamente su un piatto.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale le alici, portando la cottura a proprio gradimento e a piacere condirle con olio, limone e pepe.

## Tartare tiepida di tonno



### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef  
Tonno pinna gialla fresco gr 200  
N. 6 prugne secche  
Erba cipollina gr 10  
Olio extra vergine d'oliva

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il tonno, le prugne e l'erba cipollina a cubetti piccolissimi e con un cucchiaino amalgamarli insieme aggiungendo un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva.

Creare la tartare dandole una forma a piacere con uno spessore di circa 1 cm (consigliamo l'utilizzo di uno stampino circolare o quadrato tenendo conto della grandezza della mattonella).

Dopo 15 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e adagiare con cautela la tartare servendola immediatamente a tavola.

A questo punto il commensale potrà mangiare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella a proprio gradimento.

## Hamburger di carne bianca con canditi e rosmarino



### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef  
Macinato di pollo o tacchino gr 250  
Canditi di frutta gr 80  
Rosmarino tritato q.b.  
Pepe nero macinato  
Olio extra vergine d'oliva

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo unire il macinato, i canditi di frutta, il rosmarino tritato, una grattata di pepe e un cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva.

Creare l'hamburger dandogli una forma a piacere con uno spessore di circa 1 cm (consigliamo l'utilizzo di uno stampino circolare o quadrato tenendo conto della grandezza della mattonella).

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e adagiare con cautela l'hamburger servendola immediatamente a tavola.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale l'hamburger, portando la cottura a proprio gradimento.

## Uovo all'occhio di bue con lonzino di mora romagnola



### **Ingredienti (per due persone)**

- N. 2 Mattonelle di Sale dello Chef
- N. 2 uova fresche da 55 gr cadauna (pezzatura media)
- N. 2 fettine di lonzino di mora romagnola

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Dopo 25 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori, servirla nel piatto, appoggiarci sopra uno stampino quadrato o circolare tenendo conto della grandezza della mattonella.

Con molta cautela aprire l'uovo dentro lo stampino, aggiungerci il lonzino e coprire immediatamente con un piatto in modo da creare una cappa d'aria che permetta la cottura dell'uovo.

Dopo circa 3-4 minuti rimuovere il piatto di copertura (controllando che la cottura sia di nostro gradimento\*\*) e lo stampino servendo poi al commensale.

\*\*per chi gradisce la pietanza stracotta, dopo la rimozione del piatto di copertura riporre il piatto nel forno caldo con la porta aperta e lasciarlo per il tempo necessario a raggiungere la cottura desiderata.

## **Spiedini di manzo e pomodorini ciliegie aromatizzati alla salvia**

### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef  
Filetto di manzo gr 200  
Pomodorini ciliegia n. 10  
Foglie di salvia n. 20  
Due rametti di rosmarino  
Spiedini di legno n. 10

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il filetto di manzo a cubetti di 0,50-1,00 cm.

Creare degli spiedini seguendo le seguenti indicazioni:

Avvolgere i cubetti di manzo con le foglie di salvia inserendole negli spiedini, alternandoli con un pomodorino (uno spiedino sarà composto da due cubetti di carne e un pomodorino).

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori, appoggiarci sopra un rametto di rosmarino per ognuna e servirle direttamente su un piatto.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale gli spiedini, portando la cottura a proprio gradimento.

## **Scampi aromatizzati al curry**

### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle di Sale dello Chef  
Scampi n. 2 pezzatura 8/12  
Curry in polvere q.b.

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare gli scampi a metà e disporre solo il corpo su un piatto e condirli con una spolverata di curry.

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e appoggiarci gli scampi dalla parte della polpa, servendo il tutto immediatamente a tavola.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale gli scampi, portando la cottura a proprio gradimento.

## **Straccetti di manzo aromatizzati al rosmarino e semi di finocchio con le fave**

### **Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef  
Filetto di manzo gr 200  
Un rametto di rosmarino  
Semi di finocchio q.b.  
Fave n. 6  
Fiori alimentari n. 2

**Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il filetto di manzo a fettine sottili e stenderle in un piatto.

Tritare il rametto di rosmarino e condire una parte degli straccetti mentre l'altra parte verrà condita con i semi di finocchio.

Avvolgere gli straccetti posizionandoci al centro una fava.

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e servirle direttamente su un piatto.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale gli straccetti, portando la cottura a proprio gradimento.

**Capésante aromatizzate al rosmarino****Ingredienti (per due persone)**

N. 2 Mattonelle dello Chef

Capésante n.6

Un rametto di rosmarino

**Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato).

Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo pulire le capésante e staccarle dal guscio e tritare il rosmarino. Molto delicatamente tagliare il frutto a metà ottenendo due fette che verranno condite con il rosmarino tritato.

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e appoggiarci le capésante servendo il tutto immediatamente a tavola.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale le capésante, portando la cottura a proprio gradimento.