

Appetitose ricette da preparare con la Lonza al Faggio:**Strudel**

Stendere la pasta sfoglia in modo rettangolare, distribuire le fette di lonza con fette di provola affumicata, lasciando tutto intorno un bordo scoperto di un paio di centimetri, arrotolate la pasta su sé stessa, piegate le estremità e sigillate i lembi. Appoggiate lo strudel su un foglio di carta da forno, quindi sollevando le estremità del foglio trasferite lo strudel sulla placca da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

Insalata di carciofi

Dividete i carciofi a metà, eliminate la peluria interna, mettete i carciofi a bagno nell'acqua con il succo di un limone, dopo qualche minuto asciugateli e affettateli finemente, uniteli alla lonza sfilacciata, condite con olio, pepe e limone.

Involtini alla trevigiana

Adagiate su ogni fetta di lonza una fettina di scamorza affumicata e un flangia di trevigiana. Arrotolate il tutto, fissate gli involtini con gli stuzzicadenti, infornate 5 minuti finché il formaggio è fuso, sfornate e servite.

Crostini alla ricotta

Spalmate la ricotta freschissima sui crostini leggermente tostati e coprite con fettine di lonza. Lasciateli riposare un paio d'ore in frigo prima di servire.

Carpaccio

Affettate la lonza il più sottile possibile. Disponetela su un piatto in un solo strato e condite con olio, pepe e limone, servite con scaglie di parmigiano sul piatto di portata. Ottimo come antipasto o come secondo piatto.

Spiedini ai gamberoni

Cuocete i gamberoni per 2 minuti, spegnete il fuoco e lasciateli nell'acqua bollente per 3 minuti circa. Sgusciateli, avvolgeteli con fettine di lonza e infilateli negli spiedini, passateli in forno per farli dorare.

Risotto ai funghi porcini

Preparare il risotto ai funghi come da consuetudine e a fine cottura, per renderlo ancora più gustoso e sfizioso, aggiungere una noce di burro, del prezzemolo tritato e alcune listarelle di lonza saltate in padella.