

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](http://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>