

Il nostro territorio, la nostra storia,
la nostra passione per un prodotto unico.



SALUMI CRUCOLO



RIFUGIO CRUCOLO

I salumi a marchio Crucolo sono prodotti seguendo i metodi classici rigorosamente ispirati alla cultura del nostro territorio.

I titolari della Crucolo in prima persona selezionano ancora oggi le materie prime per garantire ai loro clienti la massima qualità. Dallo Speck alla Lucanica Trentina passando per il Salame fino ad arrivare alla Carne Salada.

La combinazione tra storia, cultura e sapori di un tempo fanno dei salumi del Crucolo una eccellenza sul mercato.



PRODOTTO ITALIANO



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIA







Lucanica Trentina

Piccantino Trentino



Salame Crucolo

Insaccati stagionali



Sopressa Crucolo



Salame Ungherese

Lardo

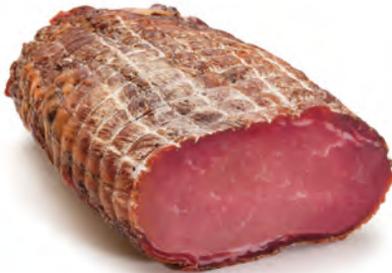




speck



Speck Crucolo



Fiocco di Speck



Bauernspeck



Würstel



Würstel classico



Würstel Savelade

Würstel Frankfurten





Freschi

Salsiccia

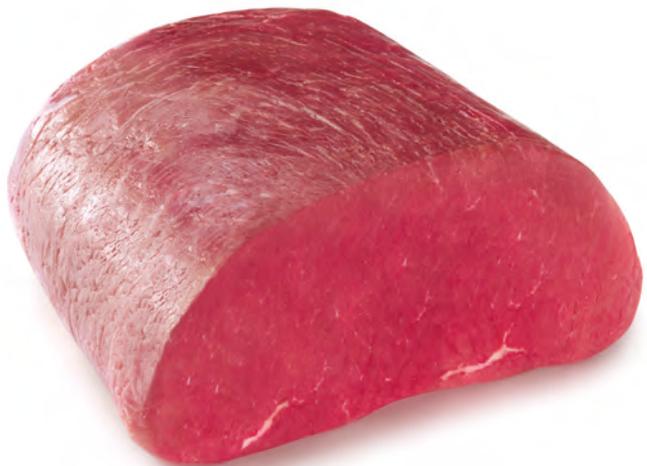


Cotechino alla mela



Freschi

Carne salada trentina



Vaschette

Prosciutto crudo

Speck

Trentinmagro

Prosciutto
cotto

Salame
ungherese

Antipasto
Crucolo

Mortadella

Lucanica
trentina

Carne
salada



La ricetta

Coscia di coniglio allo speck Crucolo al forno su crema di polentina

Ingredienti per 4 persone

4 cosce di coniglio

12 fette di speck Crucolo 250 g di

farina gialla 15 cl di latte

30 cl di acqua

40 g di trito di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo)

olio extravergine d'oliva

sale q.b.

Preparazione

Disossare le cosce di coniglio mantenendo però il ginocchio attaccato all'osso; aprirle a portafoglio creando un incavo e al loro interno cospargervi il trito di erbe aromatiche con un pizzico di sale. Richiudere le cosce con cura e avvolgere ognuna di esse con tre fette di speck Crucolo.

Per mantenere composte e compatte le cosce avvolte dallo speck Crucolo, ed evitare che si aprano durante la cottura, legarle meticolosamente con dello spago.

Adagiarle quindi in una casseruola con un filo di olio extravergine d'oliva infornare a 200°C e cuocere per venticinque minuti. Nel frattempo, per preparare la polenta unire l'acqua con il latte (miscela basata su una proporzione di due a uno: due parti di acqua e una parte di latte), portare a ebollizione in un paiolo di rame e salare.

Versare la farina gialla in modo graduale, sbattendo per cinque minuti con una frusta da cucina; continuare quindi a mescolare regolarmente per altri quaranta minuti con un mestolo di legno, fino a ottenere una polenta molto morbida (altrimenti aggiungere latte).

A cottura ultimata, con l'aiuto di un cucchiaio stendere la polenta a specchio nel piatto, togliere lo spago alla coscia di coniglio cotta al forno, tagliarla a ventaglio e adagiarla sopra la polenta.

Nappare con il sugo di cottura del coniglio.



Difficoltà
Difficile



Preparazione
35 min.



Cottura
65 min.

La ricetta

El smacafam al salame Crucolo

Ingredienti per 4 persone

300 g di farina tipo 00

75 cl di latte

2 uova

3 albumi

150 g di salame del Crucolo

sale q.b.

Preparazione

In una coppa di vetro impastare accuratamente la farina con il latte e le due uova intere; montare a neve i tre albumi e aggiungerli all'impasto amalgamandoli con cura.

Ungere l'interno di una tortiera di rame e versarvi il composto, creando uno strato alto circa due centimetri.

Affettare il salame del Crucolo e spargerla sopra il composto, dopodichè infornare a 180°C e lasciar cuocere per venti/venticinque minuti, fino a ottenere la caratteristica crosticina.

A cottura ultimata, sezionare grossolanamente e servire nel piatto di portata.



Difficoltà
Facile



Preparazione
35 min.



Cottura
25 min.

Le ricette

Risotto ai Würstel classici

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
400 g di Würstel classici
del Crucolo
100 cl di brodo vegetale
50 g di formaggio grattugiato

1 noce di burro
mezza cipolla bianca
olio extravergine d'oliva
20 cl di TrentoDoc rosè

Preparazione

In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva brasare la cipolla tagliata fine; aggiungere il riso, tostarlo per circa due minuti e sfumare con il Trentodoc Rosè.

Bagnare gradualmente, a più riprese, con il brodo vegetale e continuare a mescolare.

Aggiungere i Würstel del Crucolo tagliati prima a rondelle e poi in quattro.

A cottura ultimata mantecare con il formaggio grattugiato e la noce di burro, servire nei piatti e guarnire con altro formaggio grattugiato.



Difficoltà
Media



Preparazione
20 min.



Cottura
20 min.

La ricetta

Strudel di formaggio Crucolo e cotechino

Ingredienti per 4 persone

200 g di pasta sfoglia

400 g di formaggio Crucolo

150 g di cotechino del Crucolo

1 tuorlo d'uovo

2 cucchiaini di latte

Preparazione

Stendere la pasta sfoglia fino a ottenere un foglio non troppo sottile (tre millimetri di spessore) e dividerlo in quattro parti uguali.

Per dare consistenza allo strudel, al centro di ciascuna porzione di pasta sfoglia fare almeno quattro strati alternati e sovrapposti di Crucolo a fettine sottili e di cotechino del Crucolo.

Chiudere gli strudel avvolgendo il ripieno con la pasta sfoglia rimasta libera, sistemando il punto di chiusura della pasta sotto gli strudel per evitare che si aprano durante la cottura.

Spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo miscelato in modo omogeneo al latte, infornare a 200°C e cuocere per circa diciotto minuti.

Delizioso presentato come primo piatto, oppure, se si preferisce, tagliato a trancetti e servito all'aperitivo.



Difficoltà
Facile



Preparazione
25 min.



Cottura
18 min.

La ricetta

Insalatina di carne salada

Ingredienti per 4 persone

400 g di carne salada del Crucolo
16 g di sale
100 g di insalatina mista dell'orto

olio extravergine d'oliva
80 g di formaggio Crucolo
aceto di mele per guarnire

Preparazione

Prima di tutto mettere gli albumi a raffreddare in frigorifero per cinque minuti prima di usarli Pulire la carne salada del Crucolo da tutte le nervature e cospargerlo sopra e sotto di sale.

Per la presentazione, adagiare nel piatto l'insalatina a bouquet, tagliare la carne salada del Crucolo a fettine molto sottili e disporle a ventaglio nel piatto.

Completare al centro con scaglie di formaggio Crucolo e rifinire con un filo di olio extravergine d'oliva.

Decorare a piacere con una riduzione di aceto di mele.



Difficoltà
Medio



Preparazione
5 min.



Cottura
00 min.

La ricetta

Tortello di patate con lucanica

Ingredienti per 4 persone

300 g di patate vecchie
100 g di farina tipo 00
2 uova
sale q.b.

olio extravergine d'oliva
1 lucanica trentina del Crucolo
prezzemolo per guarnire

Preparazione

Pelare le patate, lavarle con cura e utilizzando una grattugia da formaggio, ottenere una pastella di patate. Unire quindi le due uova intere, la farina e un pizzico di sale; mescolare poi adeguatamente fino a ottenere un composto ben amalgamato.

Se le patate hanno una percentuale di acqua troppo elevata si consiglia di aggiungere un altro cucchiaio di farina.

Per la riuscita di questo tipico piatto della Val di Non, scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente bassa e portarlo a temperatura ambiente elevata, senza però arrivare al punto di fumo.

Utilizzando un cucchiaio di acciaio, formare delle frittelle di pastella di patate del diametro di dieci centimetri e della spessore di un centimetro, e farle rosolare nell'olio caldo almeno sette minuti per lato. Nel frattempo tagliare la lucanica del Crucolo a fette spesse due centimetri e farle dorare su una piastra calda, lasciandole circa due minuti per lato.

A cottura ultimata togliere i tortelli di patate dall'olio e asciugarli con della carta assorbente. In ogni piatto disporre due tortelli di patate, adagiarvi sopra due fette di lucanica del Crucolo dorata e decorare a piacere con del prezzemolo tritato.

Ottimi anche per l'aperitivo, se preparati di dimensioni più piccole.



Difficoltà
Medio



Preparazione
15 min.



Cottura
15 min.

La ricetta

Spiedino di maialino al pino mugo in mantello di speck Crucolo con mela Golden e sedano rapa

Ingredienti per 4 persone

2 filetti di maialino da latte (200 g l'uno)
12 fettine sottili di speck Crucolo
2 mele Gala
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

1 sedano di rapa
1 bicchiere di latte
sale q.b.
4 rametti di pino mugo (o liquore al mugo)

Preparazione

Pelare con cura il sedano rapa, tagliarlo a dadini e cuocerlo in acqua salata e latte.

Nel frattempo pulire i filetti di maialino e tagliarli a bocconcini di circa quaranta grammi ciascuno; spennellare con la senape e avvolgere ogni bocconcino in una fettina di speck Crucolo.

Sbucciare e poi tagliare le mele a spicchi non troppo grandi.

Infilare in ogni spiedino tre bocconcini di maiale e speck Crucolo intervallati da altrettanti spicchi di mela.

Cuocere lo spiedino circa dieci minuti per lato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva.

Quando il sedano rapa ha raggiunto la cottura, scolarlo e passarlo in un frullatore aggiungendo 1 cucchiaio di liquore al pino mugo per ottenere una crema morbida.

Formare degli gnocchi con la purea di sedano rapa, disponendoli a fiore nel piatto e adagiarvi accanto lo spiedino di maialino al mugo in mantello di speck Crucolo e mela Golden.



Difficoltà
Medio



Preparazione
20 min.



Cottura
20 min.

La ricetta

Filetto di maiale in mantello di speck Crucolo su crema di mele antiche

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di maiale (200 g l'uno)

250 g di speck Crucolo

1 cucchiaio di senape

4 mele antiche

1 cucchiaio di zucchero

20 cl di acqua

olio extravergine d'oliva

Preparazione

In una pentola portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, aggiungervi le mele precedentemente sbucciate e cuocere per quindici minuti, lasciando da parte qualche fetta per la guarnizione.

A cottura ultimata, scolare le mele e frullarle accuratamente per ottenere una crema morbida e lucida.

Battere il filetto di maiale fino a ridurlo a un'altezza di circa cinque centimetri, dopodichè cosparlo di senape su entrambi i lati. Tagliare lo speck Crucolo a fettine dello spessore di tre millimetri e stenderle una vicina all'altra a creare un letto di speck Crucolo.

Disporre nel centro il filetto di maiale cosparso di senape e richiudere con cura la pancetta.

Cuocere il tutto in una padella antiaderente, con un filo di olio extravergine d'oliva, circa otto/nove minuti per lato, al fine di ottenere una giusta cottura all'interno.

Stendere la crema di mele a specchio nel piatto, adagiarvi il filetto con lo speck croccante scalopato e decorare con delle fettine di mele crude.



Difficoltà
Medio



Preparazione
20 min.



Cottura
20 min.

La ricetta

Radicchio marinato all'olio extravergine d'oliva e pane casereccio

Ingredienti per 8 persone

4 piante di radicchio tardivo
300 g di lardo del Crucolo
20 cl di olio extravergine d'oliva
pane casereccio o di segale

50 cl di aceto di mele
50 cl di acqua
sale q.b.
pepe in grani q.b.

Preparazione

Unire l'acqua all'aceto di mele, aggiungere un pizzico di sale e i grani di pepe, portare a ebollizione e lasciar cuocere per quindici minuti.

Tagliare a metà le piante di radicchio, precedentemente lavate, e adagiarle in una padella larga con un filo di olio extravergine d'oliva.

Versarvi sopra la bagna d'aceto, coprire con della carta da forno appoggiata direttamente sul radicchio e portare a ebollizione.

Dopo alcuni minuti girare le piante di radicchio, avendo molta cura di non romperle.

Dopo venti minuti di cottura, togliere il radicchio dalla bagna e asciugarlo con un panno o una carta assorbente spessa: fare una leggera pressione sul panno per far uscire completamente dal radicchio l'aceto in eccesso.

Quando il radicchio è freddo, immergerlo delicatamente nell'olio extravergine d'oliva: in questo modo potrà essere conservato sott'oli, in frigorifero, per diversi giorni.

Per la presentazione, togliere il radicchio dall'olio e disporlo a ventaglio su un piatto aggiungendo il lardo del Crucolo affettato, accompagnandolo con crostini di pane di segale, o casereccio, dorati in forno.

Antipasto ideale per vegetariani o piacevole accompagnamento all'aperitivo.



Difficoltà
Medio



Preparazione
40 min.



Cottura
20 min.



È dal 1782 che il Rifugio Crucolo produce salumi e formaggi secondo la tradizione trentina, ed è da oltre 200 anni che la famiglia Purin produce i prodotti con la stessa attenzione con cui cura la soddisfazione delle persone.
Persone, non clienti.



Crucolo Srl

Loc. Lagarine, 20 - Scurelle - Trento - T. 0461 763707
info@crucolo.it - www.crucolo.it

