



*Ricette*

PICCANTI  
*per* PASSIONE



ci trovi anche su  
[www.tuttocalabria.com](http://www.tuttocalabria.com)

Ecco alcune idee per gustare  
i nostri prodotti...  
non solo come antipasto o contorno  
ma anche come gustosissimi primi piatti!

## Indice

### Promi Piatti

Penne Stuzzicanti . . . . .	4
Insalata di Riso . . . . .	4
Linguine Tutto Calabria . . . . .	5
Pennette Esplosive . . . . .	5
Fusilli Rossi . . . . .	6
Trofie ai Porcini . . . . .	6
Strozzapreti alla Diavola . . . . .	7
Spaghetti alla Calabrese . . . . .	7
Le Farfalle dello Zio Pietro . . . . .	8
Fagioli alla Tropeana . . . . .	8

### Aperitivi

Hot Peppers Idee . . . . .	9
Party Esplosivo . . . . .	10
Stuzzichelliamoci un pò . . . . .	11

## *Penne Stuzzicanti*

Versare la Stuzzichella ed il Tonno in un tegame, aggiungere un po' d'olio extra vergine d'oliva e soffriggere per 1 minuto circa.

Nel frattempo, in una pentola con abbondante acqua salata, cuocere la pasta.

Quando sarà al dente, scolatela e tuffatela nel tegame amalgamate il tutto facendo saltare a fuoco vivo. Servitela ben calda

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Penne

150 g di Stuzzichella Tutto Calabria

80 g di Tonno in Scatola

Olio Extra Vergine D'oliva e Sale q.b.



## *Linguine Tutto Calabria*

Tagliuzzare i Peperoncini ripieni di Tonno o Acciughe e Capperi Tutto Calabria, riporli in un tegame, aggiungere un po' d'olio extra vergine d'oliva e soffriggere per 1 minuto circa. Nel frattempo, in una pentola con abbondante acqua salata, cuocere la pasta. Quando sarà al dente, scolatela e tuffatela nel tegame amalgamate il tutto aggiungendo del pane grattugiato e facendola saltare a fuoco vivo per 1 minuto circa. Servitela ben calda

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Linguine

100 g di Peperoncini Ripieni Tutto Calabria

50 g di Pane Grattugiato

Olio Extra Vergine D'oliva e Sale q.b.



*Sapevi che: Il Tonno e le Acciughe che usiamo per i nostri peperoncini ripieni, sono lavorati in Calabria.*

## *Insalata di Riso alla Stuzzichella*

Cuocere il Riso, dopo averlo scolato aggiungere la Stuzzichella e gli altri ingredienti, amalgamare il tutto e lasciare raffreddare. Servire freddo

Ingredienti per 4 persone:

400 g di Riso

200 g di Stuzzichella Tutto Calabria

100g di wrustell

80 g di Tonno

60 g di mayonese

Olio extra vergine d'oliva e sale q.b.



## *Pennette Esplosive*

Spezzettare i pomodorini freschi ed uno spicchio d'aglio e soffriggerli in un tegame con olio extra vergine d'oliva, per 1 minuto circa, infine aggiungete 3 cucchiaini di Miscela Esplosiva. Nel frattempo cucinare in abbondante acqua salata le pennette, scolatele al dente e versatele nel tegame insieme alla Miscela Esplosiva e i pomodorini fate insaporire il tutto per un minuto a fuoco vivo amalgamando per bene. Servirle calde

Ingredienti per 4 persone:

350g di Pennette

100g di pomodorini

80 g di Miscela Esplosiva

1 spicchio d'aglio

olio extra vergine d'oliva e sale q.b.



*Sapevi che: Le materie prime vegetali utilizzate non provengono assolutamente da coltivazioni ogm.*

*Sapevi che: La Miscela Esplosiva, sublime mistura di prelibate verdure miscelate ad arte con il peperoncino, inventata da Antonio Celli nel 1970, è oggi venduta in tutto il mondo e vanta innumerevoli tentativi di imitazione!!*

## Fusilli Rossi

Versare il Pesto Rosso Tutto Calabria in un tegame, aggiungere un pò di olio extra vergine d'oliva , soffriggere il tutto per 1 minuto.

Nel frattempo cuocete in abbondante acqua salata i fusilli, scolateli al dente e versateli nel tegame con il pesto rosso, amalgamare per bene e servire con una spolverata di Parmigiano Reggiano e qualche foglia di basilico fresco.

Ingredienti per 4 persone:

350g di Fusilli

**150g di Pesto rosso Tutto Calabria**

2-3 foglie di basilico fresco

olio extra vergine d'oliva e sale q.b.



*Sapevi che: I pomodori Secchi che utilizziamo sono esclusivamente prodotti in Italia*

## Trofie ai Porcini

Rinvenire in acqua calda 2 fette di Funghi porcini secchi Tutto Calabria e tagliuzzarli finemente. soffriggere a in un tegame 1 spicchio di aglio con i Porcini tagliuzzati , aggiungere il pesto ai Porcini Tutto Calabria e riscaldare il tutto per 1 minuto mescolando per bene.

Nel frattempo cuocere le trofie e scolarle al dente, versarle in una terrina con il pesto e i funghi, spolverare con del Grana Padano e servire.

Ingredienti per 4 persone:

350g di trofie

**150g di Pesto ai Porcini Tutto Calabria**

2-3 fette di Porcini secchi

olio extra vergine d'oliva e sale q.b.



*Sapevi che: In Calabria nella Sila vi è una buona raccolta di Funghi Porcini di ottima qualità.*

## Strozzapreti alla Diavola

Soffriggere con olio extra verine d'oliva 1/4 di cipolla rossa di Tropea e 1/2 spicchio d'aglio, aggiungere 4- 5 pomodorini spezzettati , cuocere per 5 minuti, a fine cottura unire la Nduja Tutto Calabria e farla sciogliere nel sugo.

Cuocere gli strozzapreti in abbondante acqua salata , e scolarli al dente, versateli in un tegame insieme agli altri ingredienti, amalgamare il tutto e servire.

PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

350g di strozzapreti

150g di pomodorini

**80 g di N'duja Tutto Calabria**

una cipolla rossa di Tropea

uno spicchio d'aglio

olio extra vergine d'oliva e sale q.b.



*Sapevi che: La nduja è un tipico salume calabrese composto da un trito di carne suina selezionata ( pancetta, guanciale) , aromatizzate ad arte con il peperoncino piccante.*

## Spaghetti alla Calabrese

Riscaldare in un tegame il Condimento per Spaghetti Tutto Calabria, nel frattempo cuocere gli spagetti e scolarli al dente, aggiungere il condimento mescolare il tutto e servire con una spolverata di pecorino Crotonese stagionato.

PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

350g di spaghetti

**80 g di Condimento per spaghetti Tutto Calabria**

sale q.b.



*Sapevi che: Il peperoncino che usiamo nelle nostre salse è di provenienza esclusivamente Calabrese.*

## Le Farfalle dello Zio Pietro

Scaldare in un tegame con un pò di olio extra vergine d'oliva il condimento dello Zio Pietro Tutto Calabria, cuocere le farfalle e scolarle al dente, versarle in un tegame insieme al condimento dello Zio Pietro e farli saltare per un minuto circa a fuoco lento.

Servirle ben calde con una spolverata di pecorino calabrese stagionato.

**PICCANTI**



Ingredienti per 4 persone:

350g di FARFALLE

80 g di Condimento dello Zio Pietro

Pecorino e sale q. b.

*Sapevi che: Oltre 50 controlli giornalieri sulla produzione, garantiscono sicurezza e qualità sempre costante.*

## Fagioli alla Tropeana

Mettere a bagno i fagioli secchi per 12 ore, cuocerli in acqua salata. Versarli in una terrina e lasciarli raffreddare.

Togliere dal vaso le Cipolle Gran Ripieno con Tonno Tutto Calabria, ridurle a pezzetti e versarle nella terrina insieme ai fagioli, condire con olio extra vergine di oliva.

Servire freddo



Ingredienti per 4 persone:

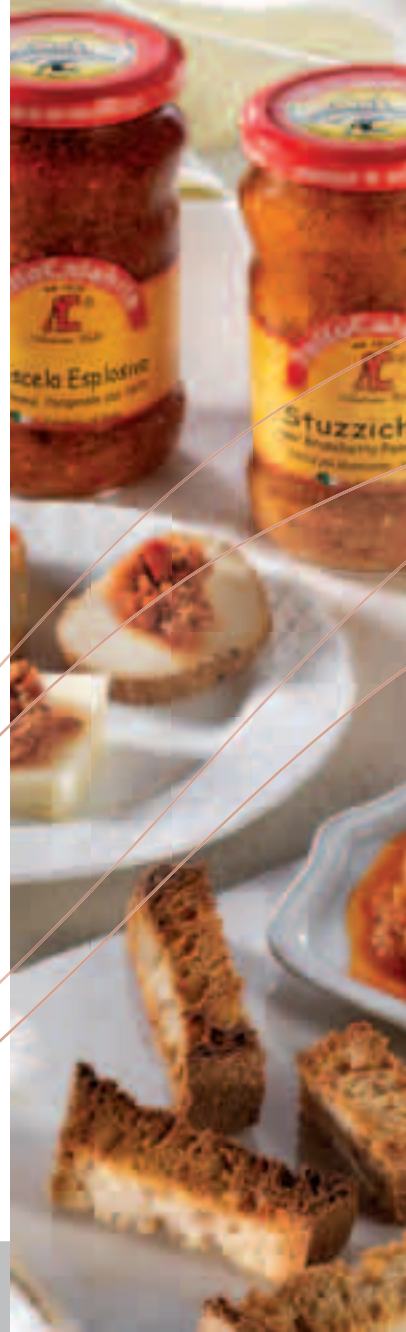
200g di Fagioli Secchi

250 g di Cipolle di Tropea Gran Ripieno con Tonno

olio extra vergine d'oliva e sale q. b.

*Sapevi che: Le cipolle utilizzate provengono da zone di coltivazione delimitate e protette dal consorzio cipolla rossa di Tropea. ( costa Tirrenica della Calabria, da Capo Vaticano, Tropea fino ad Amantea.)*

## Aperitivi



**Vuoi Sorprendere i tuoi amici con un happy hour strepitoso?!.. Prova le nostre Hot Peppers Idee!!**

### Piccoliva party:

Olive ripiene di peperoncino intero di Calabria, conservate in acqua e sale piccanti e buonissime..

Ideali accompagnate con del buon prosecco Italiano o del Martini bianco ghiacciato, ma anche con una frizzante bionda.

Cocktail idea: Americano: 5/10 Bitter campari, 5/10 martini rosso, soda.

### Jelly Party:

Le inimitabili Confetture di Peperoncino e cipolla

Confettura di peperoncino dal sapore dolce piccante... sublime

Confettura di Cipolla Rossa di Tropea... semplicemente unica

Ideali sui formaggi stagionati: taglia del pecorino stagionato a quadretti e spalma la confettura che preferisci... Ma lo puoi fare anche con la ricotta fresca... fantastico!!

Cocktail idea Manhattan: 3/10 di Martini Rosso, 7/10 Rye Whiskey, Angostura.

### Bruscarola Hour:

Bruschetta Calabrese: Una fetta di pane tostato, uno strato sottile di Nduia Tutto Calabria, un cucchiaino di Bruscarola.

Bruschetta mix: Pane tostato, uno strato di Stuzzichella, prosciutto cotto tagliato a dadini.

Bruschetta all'Italiana: Dopo aver tostato il pane, aromatizzalo con un po' d'aglio, aggiungi la Bruscarola quanto basta.

Cocktail idea Cuba Libre: 9/10 di Rum bianco, 1/10 di succo di lime, Coca Cola q.b.



.... Party Esplosivo!!!

**Miscela Esplosiva “very hot Party”:** Insieme di gustosissime verdure impreziosite da Sua Maestà il Peperoncino..

**Tartina Esplosiva:**

un cucchiaino di miscela esplosiva, un velo di maionese, un fettina di sopressata.

**Tartina al cotto:**

un cucchiaino di miscela esplosiva, una fettina di prosciutto cotto, una sottiletta.

**Tartina Provolona:**

un cucchiaino di miscela esplosiva, una fetta di provola, una fetta di capicollo.

**Tartina gorgonzola:**

un cucchiaino di miscela esplosiva, un velo di gorgonzola.

**Tartina al crudo:**

un cucchiaino di miscela esplosiva, una fettina di prosciutto crudo, una fettina di pomodoro.

Ottima anche sulla bruschetta aromatizzata con aglio e origano, sulla pizza e aggiunta al sugo!  
E inoltre gustosissima sulla Pizza, nel Panino con salumi, sui Crostini e con le Lenticchie!!

**Cocktail Idea: Bronx:** 5/10 gin, 1/10 succo d’arancia, 2/10 martini dry, 2/10 martini rosso.

Stuzzichelliamoci un po’

**Stuzzichella “quite hot Party”.**

Giardiniera finemente tritata assieme ai pomodori secchi ed altri aromi naturali. Ottimi ingredienti “Tuttonatura”, fanno della Stuzzichella un prodotto “Tuttofare” per la sua grande duttilità.

**Tartina Stuzzichina:**

un cucchiaino di stuzzichella, pomodorini pachino a pezzetti, un velo di maionese.

**Tartina alle Olive:**

un cucchiaino di Stuzzichella, un velo di formaggio fresco cremoso, olive denocciolate.

**Tartina ai würstel:**

un cucchiaino di Stuzzichella, una sottiletta, wurstel a pezzetti.

**Tartina all’uovo sodo:**

un cucchiaino di Stuzzichella, una fetta di uovo sodo, un velo di maionese.

**Tartina alla rucola:**

un cucchiaino di stuzzichella, qualche foglia di rucola spezzettata, del Parmigiano Reggiano spezzettato.

Ottima anche sulla bruschetta aromatizzata con aglio e origano, sulla pizza e aggiunta al sugo!  
E inoltre gustosissima sulla Pizza, nel Panino con salumi, sui Crostini e con le Lenticchie!!

**Cocktail Idea: Paradise** 6/10 gin, 3/10 Apricot Brandy, 1/10 succo d’Arancia



La Tutto Calabria nasce nel 1970 a Marcellinara, grazioso paesino nel punto più stretto d'Italia 25 km in linea d'aria tra il mar tirreno e il mar ionio.

Antonio Celli fù il fondatore, pioniere della gastronomia calabrese come lo definì un noto giornalista del settore (Enzo Monaco), ebbe l'idea di diffondere la bontà dei prodotti tipici della nostra terra partecipando alle fiere mercato in tutta Italia.

Oggi, con uno stabilimento di 10.000 mq di cui 2000 coperti, l'azienda è cresciuta in termini di fatturato allargando la presenza non solo in campo nazionale ma anche nel resto del mondo mantenendo le tradizioni artigianali che l'hanno sempre caratterizzata.

La gamma dei prodotti, vanta oltre 100 referenze, è articolata in tre categorie: linea sott'oli, linea sughi e salse, linea spezie disidratate.

Nei sott'oli spiccano : peperoncini semplici interi o a pezzi, peperoncini ripieni con tonno, acciughe o formaggio, Cipolle di Tropea, Funghi misti , Porcini , Carciofi , Cardi selvatici, Olive normali o ripiene e tante altre specialità.

Nei sughi e nelle salse troviamo i prodotti storici come la famosa Miscela Esplosiva , la Stuzzichella , i Patè, e i nuovi sughi alla nduia e alla calabrese.

La linea Spezie comprende l'origano nel tradizionale mazzo , il peperoncino intero spezzettato o in polvere, miscele di aromi preparate e pronte per condire la pasta.

L'attenzione per la qualità sempre costante, la ricerca delle materie prime,(al 90% esclusivamente prodotte e lavorate in Italia) gli oltre 50 controlli giornalieri nelle produzione, la valorizzazione delle risorse umane, la passione sempre viva dei Fratelli Celli per la ricerca della massima qualità fa sì che il prodotto finale sia semplice e buonissimo!!! una azienda è vincente quando c'è armonia e gioco di squadra

Stuzzicate la vostra fantasia con i prodotti Tutto Calabria, dagli aperitivi piccanti, agli antipasti sfiziosi, ai primi piatti tradizionali e raffinati..

Per quelli che amano i sapori Italiani dal carattere deciso e perché no..anche piccante!!!

Grazie per la fiducia  
Il Team di Tutto Calabria



**Tuttocalabria srl**

Stabilimento C.da Mandarano - MARCELLINARA (Cz) Italia - Tel. 0961.996685  
[info@tuttocalabria.com](mailto:info@tuttocalabria.com) - [www.tuttocalabria.com](http://www.tuttocalabria.com)