

# LOGRÒ

**HDS S.p.A.**  
**Divisione Logrò**



Rovereto, 16 giugno 2010

## **Corona Gigante lessati al naturale Logrò**

Il fagiolo Corona Gigante è un legume di grandi dimensioni ed è considerato uno fra i fagioli più pregiati, in particolare quello coltivato in Polonia.

Introdotta in Europa nel sedicesimo secolo ad opera degli Spagnoli e dei Portoghesi è ottimo nella preparazione di contorni e insalate, dove di fatto si è sostituito al bianco di Spagna tradizionale, in quanto ne rappresenta l'espressione più raffinata e qualitativamente superiore.

Derivato dal ben noto fagiolo Bianco di Spagna chiamato in Spagna "alubias de grana" o semplicemente "alubia blanca" originariamente importato dalle Americhe ( *Phaseolus multiflorus* ),.

Ha un colore bianco tendente al panna, la polpa leggermente farinosa e un tipico sapore molto delicato, era ambito sulla tavola dei re, e da questo si pensa che derivi il nome di Corona.

Le sue caratteristiche, la grandezza e la compattezza del legume, sono dovute a un Cultivar selezionato ottenuto man mano negli anni.

### **Consigli d'uso**

Tradizionalmente usato con la trippa in umido, oggi trova il suo maggior consumo nella preparazione di contorni e insalate di legumi con extravergine e cipolla, adattandosi comunque bene a qualsiasi preparazione culinaria.

Tipici in Lombardia i tradizionali "nervetti con cipolla e fagioli "

Rimangono comunque ideali negli intingoli e nelle classiche zuppe, nella famosa " paiella" e nella zuppa galiziana vegetariana.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing

Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

### **HDS S.p.A. – Divisione Logrò**

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

# LOGRÒ

**HDS S.p.A.**  
**Divisione Logrò**

**Ingredienti :**

Fagioli corona Gigante,  
acqua  
sale,  
correttore di acidità E330

Peso netto gr. 400  
Peso sgocciolato gr. 250

**Prezzo: Euro 1,340**

## RICETTE

### Insalata con Fagioli Corona Giganti Logrò

**Dosi per 2 persone:**

1 scatola di fagioli bianchi Corona Giganti Logrò  
12 pomodorini  
Insalata Songino  
2 caprino  
3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.



Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing  
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888  
Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

**HDS S.p.A. – Divisione Logrò**

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



**HDS S.p.A.**  
**Divisione Logrò**

### **Zuppa di vongole e fagioli Corona Giganti Logrò**

#### **Dosi per 4 persone:**

Due scatole di fagioli bianchi Corona Giganti Logrò

1 litro d'acqua –

200 g di vongole –

4 fette di pane –

1 spicchio d'aglio e 4 foglie di salvia –

3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva –

100 g di passata di pomodoro –

1 cucchiaino di prezzemolo tritato - sale e pepe.

Aprile due scatole di fagioli bianchi Corona Giganti Logrò, scolateli e passateli al passaverdure.

Pulite 200 g di vongole, fatele aprire a vapore e sgusciatele.

Tagliate a metà le fette di pane e tostatele.

Fate soffriggere 1 spicchio d'aglio e 4 foglie di salvia con 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Eliminate l'aglio non appena si sarà dorato, aggiungete 100 g di passata di pomodoro.

Sale, pepe e cuocete per 10 minuti.

Versate i fagioli e 1 litro di acqua per rendere la crema di fagioli morbida.

Portate a ebollizione, unite le vongole e fate cuocere per circa 10 minuti.

Mettete il pane nei piatti, versate la zuppa e guarnite con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

### **Nervetti con cipolla e fagioli**

**L'insalata di nervetti** è un a preparazioni tipica **Lombarda**, in special modo della **città di Milano**, dove in antichità, questo piatto veniva **servito nelle osterie**, per accompagnare un buon **bicchiere di vino** bianco. Il nome "**nervetti**" deriva dall'italianizzazione della parola dialettale **gnervitt**, che in lombardo significa **tendini**, parte del vitello (del ginocchio o dello stinco) da cui derivano.

Lavate bene le ginocchia (o/e piedini di vitello) sotto l'acqua corrente, poi mettetele in una pentola capace con circa 4 litri di **acqua**, aggiungete l'alloro, l'aceto, il **pepe** e il **sale** e portate ad ebollizione coprendo con un coperchio. Fate bollire a fuoco basso per circa due ore e mezzo; a cottura avvenuta scolate le parti di vitello e fatele raffreddare. Scarnificatele e togliete tutti i tendini, poi metteteli nel frigorifero e quando si saranno ben raffreddati tagliateli a listarelle.

Mettete tutti i nervetti in una ciotola e conditeli con olio, pepe, sale, aceto di vino bianco, cipolla tagliata a fettine sottili, listarelle di peperoni sott'aceto, prezzemolo tritato fine. Servite l'insalata di nervetti fredda.

Se volete, potete **condire i nervetti** come più vi piace: la ricetta base prevede solo **nervetti e cipollotti** conditi con sale, pepe, olio e aceto, ma spesso l'insalata viene arricchita con dei sott'aceti come filetti di peperoni, **cipolline**, sedano a pezzetti, prezzemolo tritato, e fagioli

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing

Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

### **HDS S.p.A. – Divisione Logrò**

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 – Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231