

LEVONI PRESENTA  
il Guanciale Affumicato  
&  
il Guanciale con Pepe Nero  

---

primi piatti, pizze e panini



# GUANCIALE CON PEPE NERO

Profumi intensi ma garbati di pepe nero incontrano il profumo della carne. Fin dal primo assaggio la sensazione di dolcezza abbraccia l'aromaticità ed il calore del pepe. Succulento e scioglievole al palato, la fetta sembra scomparire in bocca.

---

## Mezzi paccheri con pesto di radicchio e guanciale con pepe nero

---

### Ingredienti per 4 persone

360 g di mezzi paccheri  
1 radicchio  
4 noci  
160 g di guanciale  
con pepe nero Levoni  
olio extra vergine di oliva  
40 g di pecorino romano  
sale q.b.

### Preparazione

Portare a bollire una pentola d'acqua salata e aggiungere il radicchio intero. Una volta ammorbidito passarlo al mixer insieme alle noci sgusciate, al pecorino romano e ad un filo d'olio extra vergine di oliva.

Tagliare il guanciale a listarelle e farlo rosolare. Una volta scolata la pasta al dente, farla saltare per un paio minuti insieme al guanciale. A fiamma spenta aggiungere il pesto di radicchio e noci e amalgamare il tutto.

---

## Pizza con crema di ceci, fior di latte e guanciale con pepe nero

Per la crema di ceci: lessare i legumi fino a cottura ottimale, salare l'acqua poco prima di togliere dal fuoco i ceci, quindi frullarli con il brodo di cottura. Condire la crema ottenuta con olio evo, pepe e guarnire con foglioline di prezzemolo. Per farcire la pizza: aggiungere la crema di ceci, il fior di latte e il guanciale in fiammiferi croccanti. Poi infornare.

---

## Panino con cime di rapa, miele e guanciale con pepe nero

Tostare il pane, condire con le cime di rapa ripassate in padella, del formaggio stagionato, il guanciale al pepe tagliato fine e il miele.



---

## Rigatoni alla gricia al guanciale con pepe nero

---

### Ingredienti per 4 persone

320 g di rigatoni  
260 g di guanciale  
con pepe nero Levoni  
330 g di pecorino  
romano grattugiato  
300 g di cipolla di Tropea  
200 g di pangrattato  
½ spicchio di aglio in camicia  
olio evo q.b.  
sale q.b.

### Preparazione

Sfogliare la cipolla per creare dei petali, farla brasare con un filo d'olio a fuoco vivo per poco tempo, dovrà risultare cotta e dall'aspetto croccante. Soffriggere olio e aglio, far tostare il pangrattato finché non sarà dorato e croccante, farlo raffreddare e aggiungere il pecorino grattugiato. Tagliare il guanciale alla julienne e farlo bollire in acqua per 10 secondi. In una pentola scaldare un filo d'olio di oliva e aggiungere il guanciale sbollentato, farlo soffriggere a fuoco lento fino a quando il grasso si sarà quasi completamente sciolto. Cuocere i rigatoni al dente e spadellarli assieme al guanciale. Mantecare fuori dal fuoco con 250 g di pecorino grattugiato. Disporre la pasta al centro del piatto, aggiungere qualche foglia di cipolla brasata e spolverare con pangrattato e pecorino.

---

## Pizza con funghi porcini e guanciale con pepe nero

Per farcire la pizza: passata di pomodoro, fior di latte, porcini freschi tagliati a listarelle e passati in padella a fuoco vivo.  
In uscita: aggiungere il guanciale al pepe tagliato sottile e a piacere qualche foglia di basilico fresco.

---

## Panino alla carbonara al guanciale con pepe nero

Tagliare il guanciale al pepe a fette spesse, disporle in una padella antiaderente e cuocerle fino alla croccantezza desiderata. A parte strapazzare le uova. Tostare il pane, adagiare le uova strapazzate, il guanciale croccante e delle scaglie di pecorino.



---

## Pasta gratinata con melanzane e guanciale con pepe nero

---

### Ingredienti per 4 persone

320 g di penne rigate  
400 g di passata di pomodoro  
1 melanzana nera  
2 fette di guanciale  
con pepe nero Levoni  
1 spicchio di aglio  
150 g di mozzarella  
olio evo q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.  
basilico a piacere

### Preparazione

Tagliare il guanciale con pepe nero a listarelle. Portare sul fuoco una padella, aggiungere l'olio e l'aglio schiacciato e lasciarlo imbiondire. Togliere l'aglio e unire il guanciale, poi lasciar cuocere il tutto a fuoco moderato.

Nel frattempo lavare le melanzane, asciugarle e tagliarle a tocchetti, aggiungerle al guanciale con un pizzico di sale e pepe e qualche foglia di basilico tritata. Saltare le melanzane girandole di tanto in tanto, cuocerle fino a renderle leggermente morbide, aggiungere la passata di pomodoro e la pasta cotta al dente.

Tritare finemente la mozzarella e scolarla. Preparare una pirofila da forno leggermente imburrata, aggiungere la pasta condita precedentemente, metà della mozzarella tritata e spolverare con il parmigiano. Fare un secondo e ultimo strato, distribuire la mozzarella restante e il Parmigiano, spolverare con il pepe e infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti, azionare la funzione grill per gratinare!

---

## Pizza con cialda di Parmigiano, aceto balsamico e guanciale con pepe nero

---

Per la cialda: utilizzare il Parmigiano grattugiato, disporlo su una teglia da forno, formare dei dischi aiutandosi con un cucchiaino e infornare per 5 minuti a 220°C. Per farcire la pizza: passata di pomodoro, fior di latte e pomodorini confit. In uscita: aggiungere la cialda di Parmigiano, il guanciale tagliato sottile e la glassa di aceto balsamico.

---

## Panino con crema di peperoni, rucola e guanciale con pepe nero

---

Arrostire i peperoni in una padella antiaderente per circa 45 minuti. Una volta pronti farli raffreddare, poi eliminare la pelle e frullare aggiungendo olio, sale e pepe. Tostare il pane, aggiungere la crema di peperoni, il guanciale al pepe tagliato sottile e infine qualche foglia di rucola.



# GUANCIALE AFFUMICATO

Il profumo affascina e invita all'assaggio, svelando sentori affumicati perfettamente bilanciati con note speziate. L'affumicatura avvolge e la miscela di spezie lo rende irresistibilmente accattivante.

---

## Tortelloni di ricotta e spinaci con guanciale affumicato

---

### Ingredienti per 4 persone

500 g di tortelloni  
ricotta e spinaci  
2 cipolle di Tropea  
100 g di burro  
4 fette di guanciale  
affumicato Levoni  
150 g di ricotta salata

### Preparazione

Tagliare le cipolle di Tropea a spicchi e passarle in padella a fuoco vivo con olio e burro.  
Tagliare il guanciale a cubettoni, farlo rosolare con il burro fino a raggiungere una buona croccantezza esterna.  
Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata e ripassarli in padella con la cipolla di Tropea e insaporirli con una spolverata di ricotta stagionata.

---

## Pizza con crema di piselli, robiola e guanciale affumicato

Per la crema di piselli: frullare 80 g di piselli, 2 cucchiaini di Parmigiano, mezza testa d'aglio, olio extra vergine di oliva, sale, pepe e acqua q.b. Per farcire la pizza: aggiungere la crema di piselli. Poi infornare. In uscita: guarnire con robiola, il guanciale affumicato a fette sottili e qualche foglia di menta.

---

## Panino con zucchine croccanti, maionese e guanciale affumicato

Tagliare le zucchine a rondelle, ricoprire con pane, Parmigiano, olio e sale. Disporre in una teglia ed infornare a 200°C per 20 minuti. Tostare il pane, aggiungere le zucchine al forno, la maionese e alcune fette di guanciale affumicato.



---

## Orzotto verde con crema di Taleggio e guanciale affumicato

---

### Ingredienti per 4 persone

300 g di orzo perlato  
300 g di cime di rapa  
1 acciuga  
200 g Taleggio  
100 g latte  
150 g di guanciale  
affumicato Levoni  
100 g di burro  
olio evo q.b.  
pepe q.b.

### Preparazione

Bollire l'orzo per 30 minuti in acqua leggermente salata, poi scolarlo e raffreddarlo. Pulire le cime di rapa, sbollentare le foglie per 2 minuti e raffreddarle in acqua ghiacciata.  
Preparare un soffritto con olio e aglio in camicia, togliere l'aglio e tenere da parte l'olio.  
Frullare le foglie delle cime di rapa con un pizzico di sale, pepe, l'olio insaporito e un'acciuga.  
Tagliare il Taleggio a cubetti e cuocerlo a bagnomaria, con il latte ed una macinata di pepe, fino a che non si sarà sciolto completamente.  
Tagliare il guanciale a cubettoni, sbollentarli per circa 1 minuto, ripassarli poi a fuoco vivo con del burro fino ad ottenere una bella doratura.  
Impiattare l'orzo e condire con la crema di Taleggio e il guanciale affumicato.

---

## Pizza con mele grigliate e guanciale affumicato

Per farcire la pizza: passata di pomodoro, cipolle tagliate alla julienne e passate in padella con un filo d'olio, sale, pepe, mele a fette sottili grigliate e il guanciale tagliato a listarelle e fatto saltare in padella.

---

## Panino con zucca al forno e guanciale affumicato

Tagliare a fette la zucca, aggiungere aglio e rosmarino tritati fini, pepe, paprika, sale e olio. Infornare a 220° per 1 ora circa. Tostare il pane, aggiungere il caprino, la zucca, il guanciale affumicato tagliato fine e qualche pezzo di zenzero candito.



---

## Tagliatelle alla puttanesca con guanciale affumicato

---

### Ingredienti per 4 persone

320 g di tagliatelle  
400 g di pomodori pelati  
100 g di olive nere  
una manciata di  
capperi sotto sale  
3 filetti di acciuga  
100 g di pomodori  
datterini gialli  
100 g di guanciale  
affumicato Levoni  
1 spicchio d'aglio  
2 peperoncini piccanti freschi  
olio evo q.b.  
sale q.b.

### Preparazione

Versare in una padella l'olio, l'aglio e il peperoncino tritato in modo grossolano. Insaporire il soffritto aggiungendo le acciughe, farle sciogliere aiutandosi con un mestolo di legno. A questo punto aggiungere i pomodori pelati spezzettati e i capperi dissalati e sciacquati. Intanto bollire l'acqua, salarla e cuocere le tagliatelle al dente.

Togliere lo spicchio d'aglio e far andare per 10 minuti fino a quando la salsa non si sarà ristretta. Qualche minuto prima che il sugo sia pronto aggiungere le olive intere, i datterini gialli e mescolare. A parte tagliare il guanciale a cubetti regolari e farlo saltare in padella a fuoco vivo.

Scolare la pasta e amalgamare bene con il condimento e il guanciale affumicato tagliato a cubetti.

---

## Pizza con gorgonzola, chips di pera e guanciale affumicato

---

Per le chips di pera: tagliare una pera con la buccia a fette sottili e passarle nello zucchero. Disporre le fette su un teglia e cuocere in forno a 160°C per 30 minuti. Per farcire la pizza: fior di latte, gorgonzola, chips di pera caramellata e fiammiferi croccanti di guanciale affumicato.

---

## Panino con crema di carciofi e guanciale affumicato

---

Pulire i carciofi dalle foglie esterne e dalla punta, tagliarli in 4 ed eliminare la barbetta al centro, poi immergerli in acqua e limone. Scolare e far cuocere per 40 minuti. Frullare i carciofi con olio, sale e prezzemolo fino ad ottenere una consistenza omogenea. Tostare il pane, aggiungere la crema di carciofi e il guanciale affumicato a fette.





Levoni S.p.A.  
Via Matteotti, 23  
46014 Castellucchio (MN) Italia  
Tel. +39 0376 434011

Numero Verde Italia - 800 820 098

[levoni@levoni.it](mailto:levoni@levoni.it)

*levoni.it*  