RASPINI

BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Il gusto di una storia lunga 80 anni

10 ricette di tramezzini con Prosciutto Cotto Raspini





Un viaggio lungo 80 anni

Nel 2026 ***Raspini celebra 80 anni di storia***. Per festeggiare questo importante traguardo abbiamo scelto di rendere omaggio a un'altra grande icona della tradizione gastronomica torinese: il tramezzino.

Da quasi un secolo il tramezzino accompagna momenti di convivialità, aperitivi, pause pranzo e occasioni speciali. Un prodotto semplice ma capace di evolversi nel tempo, proprio come Raspini.

Nasce così questo ricettario: un viaggio attraverso otto decenni di sapori, interpretati dagli chef IFSE in otto creazioni originali, una per ogni decennio della nostra storia. Ad accompagnarle, due ricette bonus nate durante l'evento celebrativo dedicato ai nostri 80 anni.

Dieci proposte che uniscono tradizione e creatività, con un protagonista che attraversa generazioni e abitudini di consumo: il Prosciutto Cotto Raspini.

Perché il gusto cambia, si rinnova e si arricchisce di nuove idee, ma alcune storie meritano di essere raccontate ancora. Anche attraverso un tramezzino.

Buona lettura e buon appetito.

In collaborazione con

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

1946

1.

Tramezzino scuro

con frittata di erbe spontanee e prosciutto cotto



1956

1946

1.

Tramezzino scuro
con frittata di erbe spontanee e prosciutto cotto



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane per tramezzini scuri con crosta
- 2 uova
- 8 fette di prosciutto cotto
- 50 g di erbe spontanee, come ortica, tarassaco e borragine
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- **1. Preparare le erbe:** lavare accuratamente le erbe spontanee, tritarle e cuocerle in padella con un filo d'olio fino a quando saranno morbide.
- **2. Preparare la frittata:** sbattere le uova con il Parmigiano Reggiano, il sale e il pepe. Aggiungere le erbe cotte e mescolare.
- **3. Cuocere la frittata:** versare il composto in una padella leggermente oliata e cuocere a fuoco medio basso, girando la frittata a metà cottura. Lasciarla raffreddare.
- **4. Comporre i tramezzini:** distribuire la frittata sulle fette di pane scuro e aggiungere il prosciutto cotto.
- **5. Servire:** chiudere i tramezzini e servire.

Consiglio dello chef

Lasciare raffreddare completamente la frittata prima di farcire il pane, per mantenere il tramezzino compatto e il pane morbido.

1956

1956

2. Croque Monsieur



1966

Croque Monsieur



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane in cassetta
- 8 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di formaggio tipo Emmental o Gruyère
- 30 g di burro
- 200 ml di besciamella
- 40 g di Gruyère o Emmental grattugiato
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- **1. Preparare il pane:** spalmare un velo di burro su un lato delle fette di pane.
- **2. Farcire:** disporre il prosciutto cotto e il formaggio sulle prime quattro fette di pane, quindi coprire con le altre quattro.
- **3. Aggiungere la besciamella:** distribuire uno strato di besciamella sulla superficie dei panini e completare con il formaggio grattugiato.
- **4. Cuocere:** disporre i panini su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per circa 10-15 minuti, fino a ottenere una superficie dorata e gratinata.
- **5. Servire:** lasciare riposare per un paio di minuti e servire caldo.

Consiglio dello chef

Per un risultato ancora più gustoso, utilizzare una besciamella cremosa, senza renderla troppo liquida.

1966

3.

Tramezzino bianco

con fontina, cotto e funghi



1976

3.

Tramezzino bianco
con fontina, cotto e funghi



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane bianco per tramezzini
- 8 fette di prosciutto cotto
- 120 g di fontina
- 150 g di funghi champignon
- 30 g di maionese
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- **1. Preparare i funghi:** pulire i funghi, tagliarli a fettine e cuocerli in padella con un filo d'olio e, se gradito, uno spicchio d'aglio. Regolare di sale e pepe e cuocere fino a quando saranno morbidi e avranno perso tutta l'acqua. Lasciare raffreddare.
- **2. Preparare il pane;** spalmare un velo di maionese sulle fette di pane bianco.
- **3. Farcire:** distribuire il prosciutto cotto, la fontina tagliata a fettine sottili e i funghi ben asciutti.
- **4. Chiudere i tramezzini:** sovrapporre le fette di pane e premere delicatamente per compattare la farcitura.

Consiglio dello chef

Lasciare raffreddare completamente i funghi prima di utilizzarli, così il pane rimarrà morbido e non si inumidirà eccessivamente.

1976

4.
Tramezzino
con Cordon bleu



1986

Tramezzino
con Cordon bleu



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane bianco per tramezzini
- 8 fette spesse di prosciutto cotto
- 4 fette di fontina o Emmental
- 100 g di farina
- 2 uova
- 150 g di pangrattato
- 40 g di maionese
- Insalata fresca q.b.
- Olio per friggere q.b.

Preparazione

- **1. Preparare il cordon bleu di prosciutto cotto:** tagliare il prosciutto cotto a fette spesse e regolari. Disporre una fetta di formaggio tra due fette di prosciutto cotto, formando una sorta di sandwich. Premere delicatamente per compattare il tutto.
- **2. Preparare la panatura:** predisporre tre contenitori: uno con la farina, uno con le uova sbattute e uno con il pangrattato. Passare ogni preparazione prima nella farina, poi nell' uovo e infine nel pangrattato, facendo aderire bene la panatura su tutti i lati. Per una copertura più resistente, ripetere il passaggio nell' uovo e nel pangrattato.
- **3. Friggere:** scaldare l'olio a circa 170 °C e friggere i cordon bleu fino a ottenere una panatura dorata e croccante e il formaggio interno ben filante. Scolare su carta assorbente.
- **4. Preparare il tramezzino:** spalmare un velo di maionese sulle fette di pane bianco. Disporre il cordon bleu di prosciutto e formaggio e aggiungere qualche foglia di insalata fresca.
- **5. Chiudere e servire:** coprire con le restanti fette di pane, premere delicatamente e tagliare a triangolo. Servire subito oppure lasciare intiepidire il cordon bleu prima di assemblare il tramezzino, per mantenere il pane morbido.

Consiglio dello chef

Per evitare che il formaggio fuoriesca durante la frittura, scegliere fette di prosciutto cotto abbastanza spesse e chiudere bene i bordi della preparazione. Una doppia panatura aiuta a ottenere una copertura più croccante e resistente.

1986

5. Tramezzino verde

con insalata russa e cotto



1996

Tramezzino verde
con insalata russa e cotto



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane verde per tramezzini
- 8 fette di prosciutto cotto
- 200 g di insalata russa

Preparazione

- **1. Preparare il pane:** disporre le fette di pane verde su un piano di lavoro.
- **2. Farcire:** distribuire uno strato uniforme di insalata russa su quattro fette di pane.
- **3. Aggiungere il prosciutto:** adagiare il prosciutto cotto sopra l' insalata russa, distribuendolo in modo omogeneo.
- **4. Chiudere i tramezzini:** coprire con le restanti fette di pane e premere delicatamente per compattare la farcitura.
- **5. Tagliare e servire:** tagliare i tramezzini a triangolo e conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

Consiglio dello chef

Utilizzare un' insalata russa ben scolata e non troppo liquida, per mantenere il pane morbido senza inumidirlo eccessivamente.

1996

6.

Tramezzino ai cereali

con porri, prosciutto cotto, tomino del boscaiolo e salsa bernese



2006

Tramezzino ai cereali
con porri, prosciutto cotto, tomino del boscaiolo e salsa bernese



Ingredienti

Dosi per 4 persone

Per il tramezzino:

- 8 fette di pane ai cereali per tramezzini
- 8 fette di prosciutto cotto
- 2 tomini filanti
- 2 porri
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la salsa bernese:

- 2 tuorli d'uovo pastorizzati
- 125 g di burro
- 30 ml di aceto di vino bianco
- 30 ml di vino bianco secco
- 1 scalogno piccolo
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- **1. Preparare la salsa bernese:** tritare finemente lo scalogno e metterlo in un pentolino con l' aceto, il vino bianco, il dragoncello e una macinata di pepe. Cuocere a fuoco basso fino a ridurre il liquido di circa due terzi, quindi filtrare e lasciare intiepidire. In una ciotola resistente al calore, sbattere i tuorli con la riduzione filtrata. Cuocere a bagnomaria, mescolando continuamente con una frusta, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il burro fuso a filo, continuando a mescolare fino a ottenere una salsa liscia e cremosa. Completare con il prezzemolo tritato e regolare di sale. Utilizzare uova pastorizzate e mantenere la salsa refrigerata fino al momento dell'utilizzo.
- **2. Preparare i porri:** pulire i porri, eliminare le estremità e le foglie esterne più dure, quindi tagliarli a rondelle sottili. Cuocerli in padella con un filo d'olio a fuoco basso fino a renderli morbidi e leggermente dorati. Regolare di sale e pepe e lasciare raffreddare.
- **3. Preparare il tomino:** tagliare i tomini a fette e scaldarli brevemente in padella fino a quando il formaggio inizierà a diventare morbido e filante.
- **4. Farcire i tramezzini:** spalmare un sottile strato di salsa bernese sulle fette di pane ai cereali. Distribuire il prosciutto cotto, aggiungere i porri stufati e completare con il tomino filante.
- **5. Chiudere e servire:** coprire con le restanti fette di pane, premere delicatamente per compattare la farcitura.

2006

7.

Tramezzino al pomodoro

con bufala, prosciutto cotto e crema di basilico



2016

Tramezzino al pomodoro
con bufala, prosciutto cotto e crema di basilico



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane al pomodoro per tramezzini
- 8 fette di prosciutto cotto
- 200 g di mozzarella di bufala
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la crema di basilico:

- 50 g di basilico fresco
- 40 ml di olio extra vergine
- 20 g di Parmigiano reggiano
- 15 g di pinoli
- Sale q.b.

Preparazione

- **1. Preparare la mozzarella di bufala:** Tagliare la mozzarella a fette e lasciarla scolare accuratamente, eliminando il liquido in eccesso per evitare che il pane si inumidisca.
- **2. Preparare la crema di basilico:** Frullare il basilico fresco con olio extravergine d'oliva, Parmigiano Reggiano grattugiato, pinoli e un pizzico di sale, fino a ottenere una crema omogenea.
- **3. Farcire il pane:** Spalmare un velo di crema di basilico sulle fette di pane al pomodoro. Distribuire il prosciutto cotto e aggiungere le fette di mozzarella di bufala ben scolate.
- **4. Chiudere i tramezzini:** Coprire con le restanti fette di pane e premere delicatamente per compattare la farcitura.
- **5. Tagliare e servire:** Tagliare i tramezzini a triangolo e conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

Consiglio dello chef

Il pane al pomodoro conferisce già una nota aromatica e leggermente dolce, che si abbina perfettamente alla freschezza della crema di basilico, alla cremosità della bufala e alla delicatezza del prosciutto cotto. Utilizzare la crema in quantità moderata per mantenere equilibrati i sapori.

2016

2026

8. Tramezzino al carbone vegetale

con prosciutto cotto, gel di albicocca e germogli misti



Tramezzino al carbone vegetale
con prosciutto cotto, gel di albicocca e germogli misti



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 dischi di pane al carbone vegetale, coppati tondi
- 4 fette di prosciutto cotto
- 40 g di formaggio spalmabile
- 30 g di germogli misti
- Gel di albicocca q.b.

Per il gel di albicocca:

- 200 g di purea di albicocche
- 20 g di zucchero
- 2 g di agar agar
- 5 ml di succo di limone

Preparazione

Preparazione del gel di albicocca

- **1. Preparare la purea:** frullare le albicocche fino a ottenere una purea liscia. Se necessario, passarla al setaccio.
- **2. Aggiungere gli ingredienti:** versare la purea in un pentolino, aggiungere lo zucchero, il succo di limone e l'agar agar, mescolando accuratamente con una frusta.
- **3. Cuocere:** portare a ebollizione e mantenere il bollore per circa 1-2 minuti, continuando a mescolare per attivare l'agar agar.
- **4. Raffreddare:** versare il composto in un contenitore basso e lasciare raffreddare fino a completa gelificazione.
- **5. Frullare:** trasferire il gel solidificato in un frullatore e lavorarlo fino a ottenere una consistenza liscia, omogenea e adatta all'utilizzo con la sac à poche.
- **6. Conservare:** riporre in frigorifero in un contenitore pulito e chiuso fino al momento dell'utilizzo.

Preparazione del tramezzino - reinterpretato come canapè

- **1. Preparare la base:** disporre i dischi di pane al carbone vegetale su un vassoio e spalmare un sottile strato di formaggio spalmabile.
- **2. Aggiungere il prosciutto:** adagiare il prosciutto cotto su ogni disco, piegandolo delicatamente per creare volume.
- **3. Decorare con il gel:** distribuire un piccolo ciuffo di gel di albicocca con una sac à poche.
- **4. Completare:** aggiungere i germogli misti come decorazione finale.
- **5. Servire:** disporre i canapè su un vassoio e conservare in frigorifero fino al servizio.



Due ricette per continuare il viaggio

Le otto ricette che avete appena scoperto raccontano un percorso lungo 80 anni, tra tradizione, creatività e voglia di innovare.
Per concludere questo viaggio abbiamo scelto di lasciare spazio a due interpretazioni speciali, nate dall'incontro di idee, suggestioni e sapori diversi.
Perché il tramezzino, proprio come la cucina, non smette mai di evolversi. Cambiano gli ingredienti, cambiano gli abbinamenti, cambiano le occasioni di consumo, ma resta immutata la sua capacità di accompagnare momenti di convivialità e condivisione.

Le ricette che seguono sono un invito a guardare avanti con la stessa curiosità che ci ha accompagnato fin qui.

IL TRAMEZZINO DELLA CREATIVITÀ

Nata dall'incontro di ingredienti e ispirazioni diverse, questa ricetta celebra il piacere di sperimentare e lasciarsi sorprendere da nuovi equilibri di gusto.

IL TRAMEZZINO DELLA CONDIVISIONE

Un tramezzino pensato per stare insieme: sapori che si incontrano e si completano, ricordandoci che le ricette più belle sono spesso quelle da condividere.

9.
Il Tramezzino della creatività



Tramezzino della creatività

9.



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane per tramezzini
- 8 fette di prosciutto cotto
- 150 g di stracciatella
- 4 filetti di acciughe sott'olio
- 4 fichi secchi
- 40 g di pesto di basilico
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione

- **1. Preparare i fichi:** Tagliare i fichi secchi a fettine sottili, in modo da distribuirli uniformemente nella farcitura.
- **2. Preparare gli ingredienti:** Sgocciolare i filetti di acciuga dall'olio in eccesso e tenere pronti il prosciutto cotto, la stracciatella e il pesto di basilico.
- **3. Condire il pane:** Distribuire un sottile strato di pesto di basilico sulle fette di pane.
- **4. Comporre i tramezzini:** Aggiungere il prosciutto cotto, la stracciatella e le fettine di fico secco. Completare con i filetti di acciuga e una macinata di pepe nero.
- **5. Servire:** Chiudere i tramezzini, premendo delicatamente per compattare la farcitura, e servire.

Consiglio dello chef

Tagliare i fichi secchi a fettine sottili per distribuirne meglio la dolcezza e ottenere un equilibrio armonioso con la sapidità delle acciughe, la cremosità della stracciatella e la freschezza del pesto di basilico.

10.
Il Tramezzino della condivisione



Tramezzino della condivisione

10.



Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 8 fette di pane per tramezzini
- 8 fette di prosciutto cotto
- 30 g di senape
- 2 cipolle rosse
- 4 fichi secchi
- 40 g di noci sgusciate
- 20 g di zucchero di canna
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- **1. Preparare le cipolle:** Sbucciare le cipolle rosse e tagliarle a fettine sottili.
- **2. Caramellare le cipolle:** Scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere le cipolle e cuocere a fuoco basso fino a quando saranno morbide. Unire lo zucchero di canna e l'aceto balsamico, mescolare e proseguire la cottura fino a ottenere una consistenza morbida e caramellata. Regolare di sale e lasciare raffreddare.
- **3. Preparare gli altri ingredienti:** Tagliare i fichi secchi a fettine sottili e tritare grossolanamente le noci.
- **4. Condire il pane:** Spalmare un sottile strato di senape sulle fette di pane.
- **5. Comporre i tramezzini:** Distribuire il prosciutto cotto, le cipolle caramellate, i fichi secchi e le noci tritate sulle fette di pane.
- **6. Servire:** Chiudere i tramezzini, premendo delicatamente per compattare la farcitura, e servire

Consiglio dello chef

Lasciare raffreddare completamente le cipolle caramellate prima di farcire il pane, per mantenerlo morbido. Dosare la senape con moderazione, così da bilanciare la dolcezza dei fichi e delle cipolle senza coprire il sapore degli altri ingredienti.