

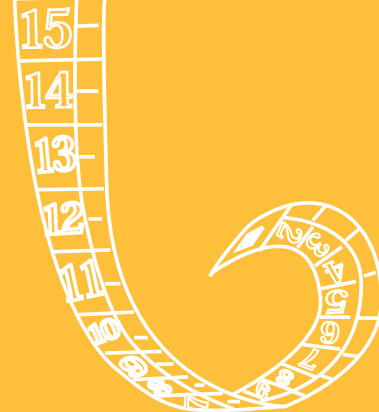
Alti Formaggi



Collezione
Primavera-Estate

2010

www.altiformaggi.com



Insalata di spinaci freschi, pere e caramelle di Quartirolo Lombardo



Antipasto

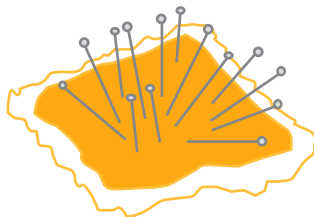
Ingredienti per 4 persone

400 g di spinaci freschi | 150 g di Quartirolo Lombardo | 100 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito in polvere | 1 albume | acqua | 50 g di noci di macadamia
2 pere | olio extravergine di oliva | succo di limone | sale | pepe nero in grani

Esecuzione

In una ciotola mescolare la farina, l'acqua, il lievito e un pizzico di sale. Fare riposare la pastella per 15 minuti e appena prima di usarla aggiungere l'albume montato a neve fermissima. Tagliare il Quartirolo Lombardo in quadretti di circa 2x2 cm, passarli nella pastella e friggerli nell'olio bollente.

Fare una vinagrette emulsionando gli ingredienti indicati. Mondare, lavare e asciugare accuratamente gli spinaci. Condire gli spinaci con la vinagrette e la pera tagliata a fettine sottili precedentemente spruzzata di succo di limone. Sminuzzare il pepe intero al mortaio, spolverare l'insalata, aggiungere le noci di macadamia grossolanamente tritate, 3 o 4 caramelle di formaggio per persona e servire immediatamente.



Mousse di primavera al

Salva Cremasco

Antipasto

Ingredienti per 4 persone

2 tuorli d'uovo | 60 g di zucchero | 300 g di Salva Cremasco | 40 g di burro
100 g di panna da montare | 4 fette di pancetta | grissini torinesi

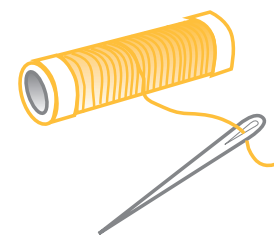
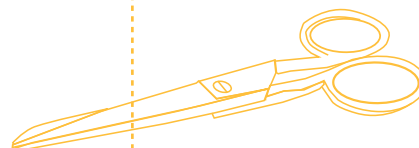
Esecuzione

Sciogliere il formaggio Salva Cremasco a bagnomaria col burro e fare raffreddare. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere una consistenza spumosa e incorporare il composto di formaggio. Nel frattempo montare la panna e unirla al preparato. Versare la mousse nei bicchieri di portata e lasciar riposare nel frigorifero per almeno 2 ore.

Servire decorando con pancetta abbrustolita e grissini torinesi.



2



Risotto Taleggio e zafferano

Primo Piatto

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso carnaroli o vialone nano | 200 g di Taleggio | 1 scalogno | olio | 30 g di burro
½ bicchiere di vino bianco secco | 50 g di Grana Padano | zafferano | brodo vegetale

Esecuzione

Far soffriggere nell'olio una noce di burro e lo scalogno, aggiungere il riso, sfumare con il vino bianco e man mano aggiungere il brodo vegetale.

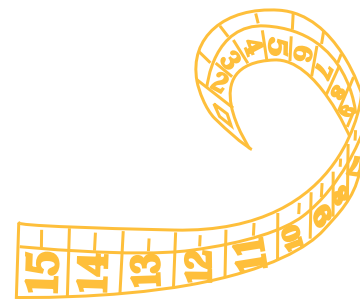
A fine cottura aggiungere lo zafferano. Mantecare il tutto a fuoco spento con il Taleggio a tocchetti, il resto del burro e il Grana Padano grattugiato. Decorare con una cialda di formaggio preparata facendo sciogliere una manciata di formaggio stagionato grattugiato in una padella antiaderente.



Ravioli Taleggio e patate



Primo Piatto



Ingredienti per la pasta fresca

200 g di farina | 2 uova | sale

Ingredienti per il ripieno

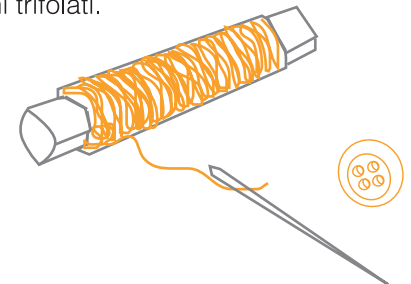
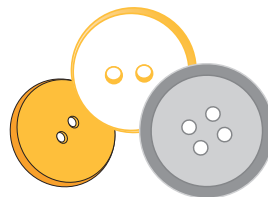
300 g di Taleggio | ½ kg di patate | noce moscata | sale | Parmigiano-Reggiano
burro fuso per condire | funghi trifolati

Esecuzione

Impastare le uova con la farina e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto omogeneo; lasciare riposare 30 minuti circa. Lessare le patate e passarle nel passaverdura, sciogliere il Taleggio a fuoco lento o a bagnomaria e amalgamarlo alla purea di patate, aggiungere il Parmigiano-Reggiano grattugiato, noce moscata e sale q.b.

Stendere la pasta, disporre il ripieno a mucchietti e coprire con altra pasta, ritagliare i ravioli nella forma preferita.

Servire con burro fuso e i funghi trifolati.



Rigatoni ripieni di mazzancolle, funghi e Salva Cremasco

Primo Piatto

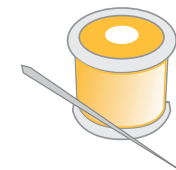
Ingredienti per 4 persone

500 g di rigatoni | 1 kg di mazzancolle | 150 g di funghi freschi
100 g di Salva Cremasco | 150 g di panna | 2 porri | 1 carota | 1 cipolla
1 sedano | 2 spicchi d'aglio | 1 bicchiere di brodo di pollo | 1 uovo
vino bianco secco

Esecuzione

Cuocere i rigatoni al dente, scolarli e farli raffreddare. Sbollentare le mazzancolle, pelarle e preparare il ripieno dei rigatoni mescolando la polpa dei crostacei con una parte dei funghi, precedentemente trifolati, l'albume dell'uovo, panna, sale, pepe ed 80 g di Salva Cremasco grattugiato.

Soffriggere le verdure tritate finemente nell'olio, saltarvi le pelli delle mazzancolle, sfumare con un goccio di vino, bagnare con il brodo e fare cuocere per 30 minuti. Passare al colino. Farcire i rigatoni, disporre in teglia e cuocere in forno a 200°C per 8 minuti. Impiattare i rigatoni, ricoprire di salsa e decorare con il rimanente formaggio a lamelle.



Scampi con pasta fresca al pomodoro, maionese di mandorle e zuppetta di basilico al Salva Cremasco

Primo Piatto

Ingredienti per 4 persone

1 kg di scampi freschi

Pulire gli scampi tagliando la coda in due in senso longitudinale. Cuocere per 3 o 4 minuti sulla piastra finché non saranno traslucidi.

400 g di linguini | 200 g di pomodori maturi | 1 spicchio d'aglio | olio extravergine d'oliva
sale | pepe

Preparare una salsa di pomodoro fresco, saltando durante un paio di minuti i pomodori pelati e senza semi in olio e uno spicchio di aglio intero.

Bollire la pasta in acqua salata e saltarla in padella con la salsa.

1 uovo | 50 g di mandorle pelate | acqua gassata | aglio | succo di limone | sale

Preparare la maionese montando il tuorlo con le mandorle tritate finissime (ridotte a pasta), l'aglio e alcune gocce di limone. Continuare a montare colando l'olio a filo finché la salsa non si sarà inspessita. Aggiustare di sale.

1 patata | 1 porro | Martini Dry | basilico fresco | brodo di pesce | 1 tuorlo | 50 g di Salva Cremasco

Cuocere la patata a fettine ed il porro nell'olio, sfumare con il Martini, il brodo di pesce e lasciare evaporare finché le verdure non si disano. Frullare e aggiustare di sale. Al momento dell'utilizzo, passare di nuovo nel frullatore con il basilico, il tuorlo ed il formaggio grattugiato.

Servire in piatto fondo collocando prima la maionese di mandorle, sopra le linguine caldissime, alcune erbe aromatiche fresche, gli scampi e un ciuffetto di Salva Cremasco grattugiato finissimo. In tavola, verserete da una brocchetta, un filo di zuppetta di basilico sulla preparazione.



Soufflè al Taleggio

Secondo Piatto

Ingredienti per 6 persone

400 g di Taleggio | 1 bicchiere di panna fresca | 1 manciata di Parmigiano-Reggiano grattugiato
1 uovo intero sale e pepe | 6 fiori di zuccina | 100 g di farina | 5 g di lievito di birra
3 cucchiaini di olio d'oliva | acqua tiepida | 1 albume

Esecuzione

Tagliare a piccoli pezzi il Taleggio, frullarlo con panna, uovo, sale, pepe e il Parmigiano-Reggiano. Distribuire il composto in piccoli stampi ed infornare a 180°C fino a quando risulterà ben dorato.

Nel frattempo, setacciare la farina in una ciotola e unirvi il lievito e l'olio d'oliva. Sempre mescolando, aggiungere l'acqua tiepida e lavorare finché il composto non risulti molto elastico. Coprire la ciotola e far riposare per 10 minuti. Aggiungere l'albume montato a neve e unirlo alla pastella. Passare i fiori di zuccina nella pastella e friggere in olio bollente.

Servire i soufflè ancora tiepidi accompagnati da un fiore di zuccina fritto.



Strudel di spinaci, Quartirolo Lombardo e pancetta

Secondo Piatto

Ingredienti per 4 persone

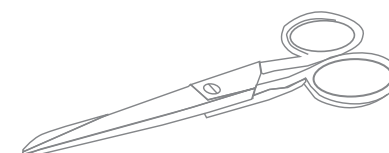
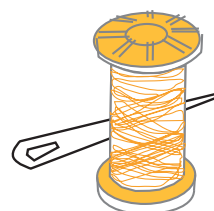
250 g di spinaci bolliti e scolati | 100 g di ricotta o altro formaggio simile
100 g di Quartirolo Lombardo cubettato finemente | 2 uova | 250 g di pancetta o guanciale
1 disco di pasta sfoglia di 40x40 cm | sale | pepe | noce moscata

Esecuzione

Affettare la pancetta a fette sottili e friggerla. Mescolarla in una terrina con gli altri ingredienti, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere un po' di noce moscata.

Stendere il ripieno sul disco di pasta sfoglia e arrotolarlo premendo le estremità per chiudere lo strudel. Spennellare lo strudel con tuorlo d'uovo e infornare a 180°C per 25 minuti.

Possiamo accompagnare il piatto con una crema salata di zucca, erba cipollina, un filo di aceto balsamico e scaglette di Quartirolo Lombardo stagionato.



Filetto di orata con crema di Quartirolo Lombardo e Martini

Secondo Piatto

Ingredienti per 4 persone

1 kg di orata fresca | 200 g di Quartirolo Lombardo | 4 scalogni | 1 dl di Martini Bianco
1 dl di olio d'oliva | 16 asparagi freschi | 4 carciofi | sale | pepe

Esecuzione

Per la crema, soffriggere gli scalogni nell'olio, sfumare con il Martini bianco finché non sarà evaporato, aggiungere il formaggio tagliato a dadini e cuocere per qualche minuto. Passare al colino e aggiustare di sale e pepe.

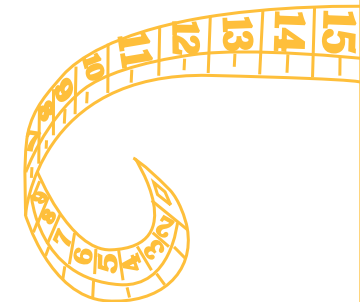
Tagliare i filetti di orata in tranches di 200 g cadauna, passarli alla piastra sulla pelle per qualche minuto e poi infornarli per 6 minuti a 180°C.

Nel frattempo lavare gli asparagi e cuocerli in acqua bollente per 1 minuto. Ripetere l'operazione con i carciofi e poi saltare in padella con l'olio le due verdure separatamente.

Collocare nel centro del piatto gli asparagi ed i carciofi, disporre sopra il filetto di orata, condire con la crema di formaggio e decorare con il resto delle verdure ed un filo d'olio d'oliva.



Provolone Valpadana alla piastra con stufato, torta di patate e olio tartufato



Secondo Piatto

Ingredienti per 4 persone

400 g di Provolone Valpadana piccante | 400 g di carne di manzo stufata con le verdure
½ chilo di patate | olio aromatizzato al tartufo | olio per friggere | sale

Esecuzione

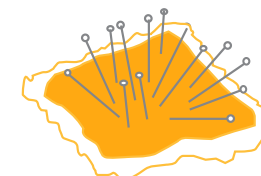
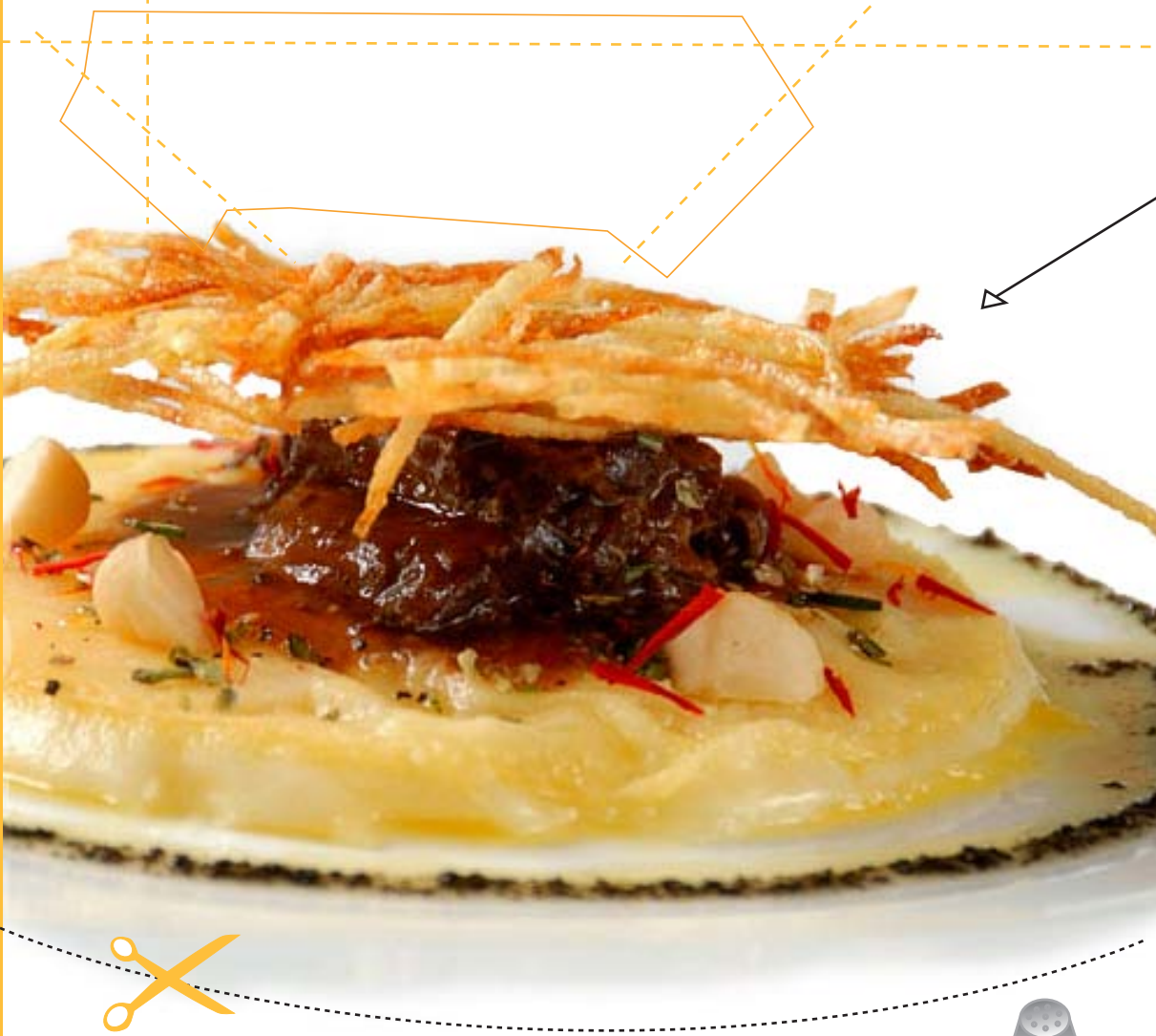
Prepare uno stufato di manzo tradizionale con le verdure, tritare finemente la carne cotta e frullare il sugo di cottura con le verdure.

Pelare le patate e tagliarle a fiammifero. Formare quattro mucchietti, appiattire facendo pressione in modo da formare 4 dischi e friggerli in abbondante olio, avendo cura che mantengano la forma. Asciugarli su carta assorbente e salare.

Tagliare il Provolone Valpadana in 4 fette circolari di circa un centimetro di spessore, infarinare e cuocere sulla piastra finché non comincia a fondere e risulti un pó dorato.

Su di un piatto piano disporre il Provolone Valpadana fondente, un paio di cucchiainate di carne stufata e coprire con le tortine di patate fritte.

Servire con un filo di salsa della cottura della carne e olio tartufato.



Cannoli di Provolone Valpadana e albicocche



11

Dolce

Ingredienti per 20/25 cannoli

500 g di puré di albicocche | 100 g di sciroppo (50% acqua- 50% zucchero) | 4 fogli di gelatina
300 g di Provolone Valpadana dolce | 100 g di nocciole americane tritate

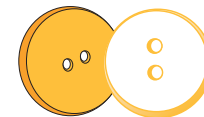
Esecuzione

Preparare lo sciroppo diluendo a fuoco lento 50 g di zucchero in 50 g di acqua. Mettere a mollo i fogli di gelatina. Tagliare il Provolone Valpadana a bastoncini.

Sciogliere la gelatina nello sciroppo e mescolare con il puré di albicocche.

Versare la crema in una teglia rettangolare e lasciare raffreddare nel frigorifero fino a quando il composto si sarà solidificato. Tagliare il composto a rettangoli, disporre nel centro un bastoncino di Provolone Valpadana e arrotolarlo a forma di canno. Disporre nel piatto di portata un paio di cannoli e spolverare con le nocciole americane tritate.

Potete accompagnare i cannoli con una granita di basilico.



Crema di Provolone Valpadana dolce con spuma di biscotti e pere al Marsala



12

Ingredienti per 4 persone

3 pere | 1/2 litro di Marsala | 1 arancio

Pelare le pere, togliere i noccioli e cuocerle a fuoco basso nel Marsala con la buccia dell'arancio.

Per la crema:

1/2 litro di latte | 5 tuorli | 100 g di zucchero | 100 g di Provolone Valpadana dolce

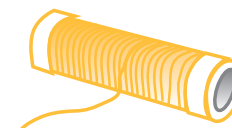
Montare i tuorli con 50 g di zucchero e bollire il latte con gli altri 50 g di zucchero. Versare il latte tiepido nei tuorli montati, senza smettere di mescolare e, per ultimo, aggiungere il Provolone Valpadana grattugiato.

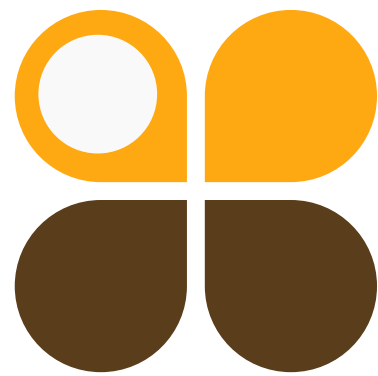
Per la spuma di biscotti:

1/1 di latte | 100 g di biscotti secchi | 50 g di zucchero

Cuocere i biscotti tritati nel latte con lo zucchero. Colare ed introdurre nel sifone. In mancanza del sifone, frullare il composto finché non si formerà una spuma spessa.

Servire il dolce in un bicchiere, collocando sul fondo le pere, poi la crema di latte ed infine la spuma di biscotti.





Alti Formaggi

Collezione Primavera/Estate 2010 é un progetto sviluppato per Alti Formaggi, il portale di Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio.

www.altiformaggi.com



Progetto e grafica a cura di **Forma Libera, s.l.**
Fotografie: Andrea Resmini, Angela Barusi, Manuel.

Si ringraziano per la cortese collaborazione i seguenti ristoranti:
Le Quattro Stagioni, Immortales, Poncio, Salvador Rojo, Az-zait, Melton.