



sapori dal mondo

Provolone Valpadana D.O.P.

Salva Cremasco D.O.P.

Taleggio D.O.P.

TRE ALTE PERLE IN CUCINA

A still life composition of various cheeses, bread, and grapes on a wooden surface. The scene includes a large wedge of cheese with a dark, textured rind, a smaller wedge of cheese with a white rind, a round cheese tied with a string and a small circular label, a large wedge of cheese, a square cheese with a blue rind and a slice of butter on top, several slices of bread, and clusters of dark grapes. The background is a rustic wooden table.

*in cucina
con Alti Formaggi*

PROVOLONE VALPADANA, SALVA CREMASCO, TALEGGIO: tre perle casearie italiane, tre prodotti molto diversi fra loro anche se degli elementi in comune ci sono: la Regione d'origine, la **LOMBARDIA**, il latte alla base della produzione (**VACCINO INTERO**), e la **D.O.P. (DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA)**. Per il resto, tre storie e tre sapori tutti da scoprire e da assaporare. Piccoli grandi capolavori frutto della grande maestria dei maestri caseari italiani. Sapori unici da gustare al naturale per apprezzarne tutte le più piccole sfumature di aromi ma anche, e qui sta il bello, da sfruttare in cucina. E non solo in preparazioni classiche della nostra tradizione come risotto, paste e insalate. Anzi grazie alla loro estrema duttilità Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio si rivelano perfetti per dar vita a sfiziose contaminazioni. **ABBINAMENTI** a prima vista insoliti che all'assaggio si rivelano vincenti e confermano quanto mondi lontani alla fine, a tavola, si ritrovano insospettabilmente vicini. Avreste mai immaginato, ad esempio, che con il **TALEGGIO** si potesse dare un tocco unico ad una tortilla di patate e chorizo, che con il **PROVOLONE VALPADANA** si potesse realizzare un divertente kebab di pesce spada da servire con salsa di yogurt o, ancora, che con il **SALVA CREMASCO** si potesse mettere in tavola una deliziosa omelette con cipollotto e germogli? Ma la lista che abbiamo preparato è assai lunga. Mettetevi comodi, sfogliate e poi via in cucina per scoprire quanto è facile con un pizzico di fantasia e gli ingredienti giusti, fare il giro del mondo... a tavola.



Provolone Valpadana D.O.P.

FRUTTO del latte di **VACCHE FRISONE** allevate nella **PIANURA PADANA**, è prodotto esclusivamente nella zona di origine che ha conquistato il primato di produzione di questo squisito formaggio stagionato a pasta filata. **TRADIZIONE, TERRITORIO E TIPICITÀ**, sono queste le colonne portanti della produzione del Provolone Valpadana D.O.P. Ed è soprattutto **“TERRITORIO”** la parola importante, perché è il posto dove tutto comincia e dove tutti gli elementi contribuiscono a dare un certo frutto della terra. Per il Provolone Valpadana questo luogo, piccolo e particolare, dai confini ben definiti e chiaramente connotato, abbraccia lembi o tutta quanta l'area delle province di Cremona, Bergamo, Brescia, Lodi, Milano, Mantova, Piacenza, Padova, Rovigo, Verona, Vicenza, Trento. La forma più **CLASSICA** è quella **A SALAME**, solitamente piuttosto grosso; l'altra forma più diffusa è quella **A MANDARINO**. I pesi delle forme vanno, per il formaggio a breve stagionatura, da pochi etti a 10 chili; per quello che viene stagionato più a lungo, da pochi chili ad oltre 100. **LA STAGIONATURA**, a seconda del tipo di Provolone Valpadana D.O.P. che si vuol ottenere, può durare da un minimo di 10 giorni ad oltre un anno. Il Provolone Valpadana si caratterizza, inoltre, per le due tipologie: **DOLCE E PICCANTE**.





Salva Cremasco D.O.P.

IL NOME deriva proprio dalla sua funzione, e cioè dalla necessità di **SALVARE IL LATTE** delle abbondanti produzioni primaverili. Si denomina cremasco nonostante sia più spesso prodotto altrove (la zona di produzione comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano), perché **CREMA** è stata il **PRINCIPALE LUOGO** di commercio e di consumo delle forme. Il Salva Cremasco ha uno stretto rapporto con la **TRANSUMANZA** che i bergamini, casari e mandriani allo stesso tempo, intraprendevano con le loro vacche, scendendo dai paesi delle valli bergamasche e bresciane verso le cascine della pianura in autunno, e facendovi ritorno in primavera. Durante questi viaggi **IL LATTE IN ECCESSO**, particolarmente abbondante in primavera, veniva convertito in strachì da salva (stracchino di salva), in modo da poter essere conservato nella stagione calda. Il Salva Cremasco è un formaggio da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, a crosta lavata, con **STAGIONATURA MINIMA DI 75 GIORNI**. Il prodotto si presenta come una forma parallelepipedica quadrangolare.

La zona d'origine è **LA VAL TALEGGIO**, da cui deriva il nome del formaggio, in provincia di Bergamo. I valligiani dovevano conservare il latte eccedente il consumo diretto, inizialmente il formaggio così prodotto veniva chiamato **"STRACCHINO"**. Il termine deriva dall'espressione dialettale "stracch", che significa **STANCO**, e allude, probabilmente, alle condizioni delle mucche che giungevano in pianura dopo un lungo periodo estivo di permanenza in alpeggio. **IL NOME TALEGGIO** risale invece ai primi del '900, quando i casari della valle omonima sentirono la necessità di **DISTINGUERE** i loro formaggi da quelli provenienti da altre zone. Il Taleggio D.O.P. può essere prodotto e stagionato unicamente in Lombardia, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia; in Piemonte nella provincia di Novara; in Veneto, nella provincia di Treviso, con latte vaccino intero proveniente esclusivamente da stalle ubicate in zona di origine. Ogni forma pesa da 1,7 a 2,2 kg ed è un **PARALLELEPIPEDO QUADRANGOLARE**, la crosta sottile, la consistenza morbida, la pasta uniforme e compatta.



tabasco e pomodori secchi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 uova

150 g di farina

100 g di pomodori secchi
sott'olio

80 g di Provolone

Valpadana D.O.P. piccante

50 g di pecorino grattugiato

3 cucchiai di olio d'oliva

1 cucchiaino di tabasco

1 cucchiaino di lievito

istantaneo in polvere

sale

SMINUZZARE i pomodori secchi e il Provolone Valpadana D.O.P. e tenerli da parte. In una ciotola, lavorare le uova e l'olio con la frusta fino a ottenere un composto spumoso. **AGGIUNGERE** la farina e il lievito, infine i formaggi e i pomodori. **MESCOLARE** velocemente e versare l'impasto in una teglia da plumcake (lunga 20 cm) precedentemente imburata. Infornare in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti.



Omelette con cipollotto, germogli

e Salva Cremasco D.O.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 uova

4 cipollotti freschi

100 g di Salva Cremasco D.O.P.

olio extravergine d'oliva

burro

1 mazzetto di prezzemolo

sale

pepe nero

MONDARE i cipollotti e tagliarli a rondelle sottili. Stufarli in una padella antiaderente, con due cucchiaini d'olio e un pizzico di sale. Affettare il formaggio a filetti. **IN UNA CIOTOLA** battere due uova con un pizzico di sale e uno di pepe. Scaldare in una padella una noce di burro, versarvi le uova e, non appena saranno rapprese sul fondo, aggiungere al centro un cucchiaino di cipollotto e uno di Salva Cremasco D.O.P. **RIPIEGARE** i bordi sul ripieno, dando all'omelette la sua tipica forma allungata, e completare la cottura. **SEGUIRE** lo stesso procedimento per le altre tre e servirle cosparse di prezzemolo tritato.



Fajitas di pollo, verdure grigliate

e Taleggio D.O.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 sovracosce di pollo

1 peperone rosso

1 cipolla rossa

1 cucchiaino di paprika
affumicata

1 pizzico di cumino tritato

2 lime

100 g di Taleggio D.O.P.

olio extravergine d'oliva

pepe nero

sale

150 ml di yogurt al naturale

4 tortilla di frumento

PER IL GUACAMOLE:

1 grappolo di pomodorini

½ peperoncino fresco

1 mazzetto di coriandolo

1 avocado

1 lime

sale

ARROSTIRE il peperone su una piastra rovente, finché la buccia non sia ben raggrinzita. Lasciarlo intiepidire coperto da una pellicola trasparente, quindi spellarlo e tagliarlo in strisce, eliminando torsolo e semi. **TAGLIARE** il pollo in striscette e porlo in una ciotola con la cipolla affettata, la paprika, il cumino, il succo di mezzo lime, un giro di olio e una macinata di pepe. **MESCOLARE** e far marinare per 5 minuti. In una padella ben calda versare il pollo con le verdure e cuocere a fuoco vivo per una decina di minuti, il pollo deve essere dorato e ben cotto. A fine cottura, spremere dentro l'altro mezzo lime. Intanto preparare il guacamole: sminuzzare i pomodori, tritare il peperoncino e il coriandolo, schiacciare la polpa dell'avocado con una forchetta. **UNIRE** tutto e condire con il lime e un pizzico di sale. Ridurre a dadini il Taleggio D.O.P. e tenerlo da parte. **RISCALDARE** le tortilla in forno, porle sui piatti di portata, riempirle con il pollo caldo e il Taleggio D.O.P. Servire accompagnando con il guacamole e lo yogurt.

Spaghetti ai peperoni su fondue

di Provolone Valpadana D.O.P.

TAGLIARE a brunoise i peperoni già puliti, metterli a rosolare in un tegame con qualche cucchiaio d'olio e il cipollotto affettato. **CONDIRE** con sale e pepe e lasciar stufare per un quarto d'ora con il coperchio, aggiungendo un mestolo d'acqua, se necessario. **CUOCERE** gli spaghetti in acqua bollente salata e nel frattempo far sciogliere a fuoco basso il Provolone Valpadana D.O.P. tagliato a cubetti nella panna. **COTTI GLI SPAGHETTI**, scolarli nel tegame e mantecarli con i peperoni. Impiattare, ponendo sulla base dei piatti un mestolo di fondue di Provolone Valpadana D.O.P., poi gli spaghetti e infine una spolverata di paprika.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di spaghetti
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 cipollotto fresco
- sale
- pepe nero
- olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di paprika
- 200 g di Provolone Valpadana D.O.P. dolce
- 200 g di panna fresca

19



18

Gnocchi con pomodori,

paprika piccante e Salva Cremasco D.O.P.

LAVARE i pomodori, praticare un piccolo taglio a croce su ognuno di loro e sbollentarli per 3 minuti in acqua bollente. Scolarli, lasciarli raffreddare e togliere la pelle. Tagliarli a filetti, eliminando i semi. In una padella far rosolare la cipolla affettata sottilmente insieme a uno spicchio d'aglio. **AGGIUNGERE** i pomodori, un pizzico di sale e lasciar cuocere per circa 10 minuti. **TAGLIARE** il Salva Cremasco D.O.P. a dadini non troppo piccoli e metterli da parte in una ciotolina.

FAR CUOCERE gli gnocchi in acqua bollente salata per pochi minuti, scolarli e condirli con il pomodoro, il formaggio e qualche foglia di basilico spezzettata. **VERSARLI** in una pirofila, cospargere con la paprika piccante e gratinare in forno a 200 gradi per 10 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di gnocchi di patate

600 g di pomodori

300 g di Salva Cremasco D.O.P.

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di paprika piccante



e Taleggio D.O.P.

RISCALDARE abbondante olio in una padella dai bordi alti. **PELARE** le patate, tagliarle a tocchetti e farle rosolare in padella per circa 15 minuti, finché non saranno dorate. **RIDURRE** a dadini il Taleggio D.O.P. e il chorizo e tenerli da parte. Una volta cotte le patate, scolarle dall'olio (in cui poi andremo a cuocere la tortilla), condirle con un pizzico di sale e farle raffreddare.

In una ciotola capiente, battere bene le uova con una presa di sale e aggiungervi il formaggio, il chorizo e le patate. Mescolare bene e versare il composto nella padella calda.

LASCIAR cuocere a fuoco vivace, scuotendo di tanto in tanto la padella con movimenti circolari. Appena il lato inferiore è pronto, girare la tortilla con l'aiuto di un piatto e far dorare l'altro lato. **TESTARE** la cottura con un coltello o con uno stuzzicadenti: la tortilla deve risultare morbida e umida all'interno.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 uova grandi

150 g di Taleggio D.O.P.

600 g di patate

50 g di chorizo

sale

olio extravergine d'oliva



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE****4 uova****2 cucchiaini di aceto****PER IL RÖSTI:****800 g di patate a pasta gialla****100 g di Provolone Valpadana****D.O.P. dolce****2 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva****30 g di burro****sale****pepe****e uovo poché**

PELARE le patate e passarle su una grattugia a fori grossi, ottenendo delle listarelle. Condirle con sale e pepe. **SCALDARE** olio e burro in una padella antiaderente, unire la metà delle patate, schiacciarle con il dorso di un cucchiaio, formando uno strato compatto. Cospargere con il Provolone Valpadana D.O.P. sminuzzato e coprire con il resto delle patate, appiattendole bene fino a formare un tortino dalla superficie omogenea. **CUOCERE** a fuoco medio per 10 minuti, smuovendo la padella di tanto in tanto. Formata una crosticina dorata sul lato inferiore, far scivolare delicatamente il rösti su un piatto e rovesciarlo in padella per far rosolare l'altro lato. **NEL FRATTEMPO** cuocere le uova: far bollire circa quattro dita d'acqua in un tegame largo quindi unire l'aceto e abbassare la fiamma al minimo in modo che l'acqua sobbolli appena. Rompere un uovo in una tazzina e farlo scivolare nel punto di ebollizione. **PROCEDERE** nello stesso modo con le altre uova, quindi, sempre a fiamma bassa, farle cuocere per circa 3 minuti, cercando di raccogliere l'albume intorno al tuorlo. **SERVIRE** le uova calde, cosparse con un pizzico di sale, insieme a una fetta di rösti filante.

Cous cous con melanzane, pistacchi

e Salva Cremasco D.O.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE**320 g di cous cous precotto****400 ml di brodo vegetale****50 g di pomodori secchi****1 scalogno****2 melanzane****1 cipollotto fresco****100 g di Salva Cremasco D.O.P.****50 g di pistacchi****olio extravergine d'oliva****sale****pepe nero**

APPASSIRE lo scalogno affettato in un pentolino con poco olio e tostarvi il cous cous; versarvi sopra il brodo bollente, spegnere il fuoco e coprire. In una padella rosolare a fuoco vivo le melanzane tagliate a cubetti, con il cipollotto sminuzzato. **TRITARE** i pistacchi, aggiungerli alle melanzane, condire con sale e pepe nero. **UNIRE** in una ciotola il cous cous sgranato, le melanzane, i pomodori secchi tritati e lasciar intiepidire. A questo punto aggiungere il Salva Cremasco D.O.P. ridotto in cubettini e servire.



Pizza con mele, noci pecan

e Taleggio D.O.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'IMPASTO:

500 g di farina
di grano tenero 0
3.5 g di lievito di birra secco
300 g di acqua
20 g di olio
extravergine d'oliva
10 g di sale

PER IL CONDIMENTO:

2 mele
200 g di Taleggio D.O.P.
1 manciata di noci pecan
olio extravergine d'oliva
pepe nero

IN UNA CIOTOLA unire farina e lievito di birra, versare a poco a poco l'acqua e iniziare a mescolare con un cucchiaio. **AGGIUNGERE** l'olio sempre mescolando, il sale e impastare per qualche minuto, finché il composto non risulta liscio ed elastico. **LASCIARLO** riposare per mezz'ora, coperto con un canovaccio pulito. Trascorso il tempo necessario, rovesciare l'impasto su un piano di lavoro infarinato e lavorarlo ancora con le mani, rinforzandolo con le pieghe: ripiegare l'impasto su se stesso per tre volte. Formare una palla e riporla nella ciotola, lasciandola lievitare fino al raddoppio. Rispetto alla temperatura, ci vorranno dalle 4 alle 8 ore. **PRONTO** l'impasto, rovesciarlo su una spianatoia e appiattirlo con i polpastrelli, allargandolo con delicatezza. Lasciarlo riposare qualche minuto, poi trasferirlo nella teglia di cottura ben oliata e stenderlo. **COPRIRE** con un canovaccio e lasciar lievitare per un'ora. **CONDIRE** la base della pizza con un giro d'olio, cospargere con fette sottili di mela, tocchetti di Taleggio D.O.P. e noci pecan sminuzzate. Spolverare con pepe nero. **CUOCERE** in forno già caldo a 220 gradi.

e Provolone Valpadana D.O.P.

PELARE le melanzane, tagliarle a tocchetti e saltarle in padella con olio e uno spicchio d'aglio. Tritarle in un mixer, insieme a 20 g di Provolone Valpadana D.O.P. e una fetta di pancarré. **CONDIRE** il composto con sale e pepe. Far riposare in frigorifero per mezz'ora. **TAGLIARE** le cipolle a fette spesse, arrostarle su una piastra rovente e condirle con sale e aceto balsamico. Affettare il restante Provolone Valpadana D.O.P. e tenere da parte. **RIPRENDERE** il composto di melanzane, formare quattro grosse polpette schiacciate e passarle prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. **CUOCERE** in una padella calda con un filo d'olio, circa 10 minuti per lato. Una volta cotti i burger, poggiarci sopra le fette di formaggio e lasciarle fondere. **ASSEMBLARE** i piatti: in ogni panino poggiare fettine di cipolla arrostita, una foglia di lattuga, un cucchiaino delle due salse mescolate e il burger di melanzane filante.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 melanzane

1 spicchio d'aglio

100 g Provolone Valpadana

D.O.P. piccante

1 fetta di pancarré

sale

pepe nero

1 uovo

olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio di maionese

1 cucchiaio di senape di Digione

1 cipolla rossa

1 cucchiaino di aceto balsamico

4 foglie di lattuga

4 panini al sesamo



Ceasar Salad con

Salva Cremasco D.O.P.

PREPARARE la salsa frullando tutti gli ingredienti. Condire con olio e pepe i petti di pollo e cuocerli su una piastra rovente, insaporendoli con il sale dopo qualche minuto. Una volta pronti, tagliarli a strisce sottili. **CO-SPARGERE** con olio le fette di pane, grigliarle in forno, strofinarle con l'aglio e tagliarle a cubetti. **LAVARE** e asciugare la lattuga, quindi spezzettarla con le mani in una ciotola capiente. A essa aggiungere il pollo e i crostini, condendo con cucchiataie di salsa. **CON UN PELAPATATE**, o con una scagliatrice, ottenere dei riccioli dal Salva Cremasco D.O.P. e cospargerli sull'insalata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di petto di pollo

3 fette di pane casereccio

1 spicchio d'aglio

1 cespo di lattuga

olio extravergine d'oliva

100 g di Salva Cremasco D.O.P.

sale

pepe nero

PER LA SALSA:

6 filetti di acciuga sott'olio

3 cucchiai di maionese

il succo di 1/2 limone

1 cucchiaio di salsa Worcester

33



32

le ricette di Agosto

PER LA PASTA, setacciare la farina in una ciotola larga, disporla a fontana e mettervi al centro il burro a pezzetti. Amalgamare la farina con il burro sfregandoli con la punta delle dita (o con una forchetta) fino a ottenere delle grosse briciole. Fare nuovamente la fontana, versarvi 5 o 6 cucchiai d'acqua fredda e impastare rapidamente. Formare una palla con l'impasto, avvolgerlo con pellicola trasparente e lasciarlo riposare in fresco per almeno un'ora. **ARROSTIRE** i peperoni su una piastra rovente, finché la buccia non sia ben raggrinzita. Lasciarli intiepidire coperti da una pellicola trasparente, quindi spellarli e tagliarli in strisce, eliminando torsolo e semi. **IN UNA** ciotola battere l'uovo con una presa di sale, il pepe e la panna. Aggiungere i peperoni, il timo sfogliato e il Taleggio D.O.P. ridotto a tocchetti. **AL MOMENTO** di preparare la quiche, imburrare e infarinare

una tortiera da crostata, stendere la pasta con il matterello a uno spessore di mezzo centimetro e foderare la teglia.

VERSARE all'interno il composto di peperoni, infornare in forno caldo a 200°. Cuocere per circa 30 minuti, finché la pasta sia dorata e il ripieno rappreso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA BRISÉE:

250 g di farina
125 g di burro
sale

PER IL RIPIENO:

300 g di peperoni
150 g di Taleggio D.O.P.
sale
pepe nero
1 uovo
200 ml di panna fresca
1 mazzetto di timo fresco





Kebab di pesce spada e Provolone

Valpadana D.O.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di pesce spada

300 g Provolone Valpadana
D.O.P. piccante

mezzo cavolo cappuccio

125 g di yogurt bianco al
naturale

1 limone

1 spicchio d'aglio

1 cipolla rossa

1 cucchiaino di cumino

1 peperoncino piccante
sale

olio extravergine d'oliva

4 pani arabi (pane pita)

AFFETTARE finemente la cipolla, condirla con sale, olio e limone e lasciarla riposare.

TAGLIARE il pesce spada a cubetti grossi, marinarli per 20 minuti con un cucchiaino d'olio, mezzo peperoncino e uno spicchio d'aglio tritati, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone. **AFFETTARE** a julienne il cavolo cappuccio e condirlo con sale, pepe, olio e un pizzico di cumino. **RI-**

DURRE in cubetti il Provolone Valpadana D.O.P. piccante, infilarli su quattro spiedini, alternandoli ai pezzi di pesce spada. Cuocerli su una griglia rovente (meglio se sul barbecue), nel frattempo scaldare il pane e mescolare lo yogurt con il succo di mezzo limone, sale, olio e il restante peperoncino tritato.

ASSEMBLARE i kebab, mettendo in ogni pita una manciata di cavolo, qualche fetta di cipolla, la salsa di yogurt e, rimosso lo spiedino, i pezzi di spada e Provolone Valpadana D.O.P.





Fishburger di salmone, rucola

e Salva Cremasco **D.O.P.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g di salmone

1 mazzetto di rucola

150 g di Salva Cremasco **D.O.P.**

2 cucchiaini di salsa aioli

1/2 cipolla rossa

1 limone

sale

pepe nero

TRITARE il salmone al coltello, mischiandolo con la cipolla sminuzzata e la scorza grattugiata del limone. **CONDIRE** con pepe e un pizzico di sale e formare quattro burger, con l'aiuto di un coppapasta. **ARROSTIRE** i burger di salmone su una padella unta con un cucchiaino d'olio: i lati devono risultare dorati e il cuore ben cotto. Lavare e spezzettare la rucola, condirla con sale, pepe, olio e succo di limone. **SCALDARE** i panini in forno e assemblarli con la rucola, il Salva Cremasco D.O.P. a fette sottili, il fishburger e un cucchiaino di salsa aioli.



Muffin con funghi shiitake

e Taleggio D.O.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g di funghi shiitake

80 g di Taleggio D.O.P.

150 g di farina

15 g di lievito

istantaneo in polvere

2 uova

70 ml di latte

**2 cucchiai di olio
extravergine d'oliva**

**4 cucchiai di Parmigiano
Reggiano D.O.P. grattugiato**

2 pizzichi di sale

SMINUZZARE i funghi già puliti e tagliare il Taleggio D.O.P. a dadini. In una ciotola sbattere le uova con una frusta e unire a filo il latte e l'olio extravergine d'oliva. In un'altra ciotola unire la farina, il lievito setacciato e il sale. **UNIRE** i solidi ai liquidi, senza lavorare troppo. **AGGIUNGERE** il Parmigiano Reggiano D.O.P., il Taleggio D.O.P. e gli shiitake, mescolando con la spatola, con un movimento dal basso verso l'alto. **RIEMPIRE** 8 stampini da muffin e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.



Zuppa di crescione con Provolone

43

Valpadana D.O.P. e panna acida

IN UN TEGAME, far rosolare la cipolla tritata in un cucchiaio d'olio e, una volta appassita, aggiungere le patate sminuzzate e il crescione. **LASCIAR** insaporire per qualche minuto, quindi aggiungere il brodo caldo e far cuocere con il coperchio per circa 15 minuti. **FRULLARE** con un mixer ad immersione e rimettere sul fornello, aggiustando di sale e pepe. **IN OGNI PIATTO** porre 6-7 cubetti di Provolone Valpadana D.O.P., versarvi sopra due mestoli di zuppa, un cucchiaio di panna acida e servire con crostini caldi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di crescione

2 patate

1 cipolla

150 g di panna acida

olio extravergine d'oliva

150 g di Provolone Valpadana

D.O.P. dolce

1 l di brodo vegetale

sale

pepe nero



42

Crumble salato con zucca,

Salva Cremasco D.O.P. e bacon

AFFETTARE sottilmente la cipolla e rosolarla in padella con due cucchiaini d'olio e la salvia. **TAGLIARE** a dadini la zucca e aggiungerla alla cipolla, facendola rosolare a fuoco vivo. Condire con sale e pepe e togliere dal fuoco. **IN UN MIXER TRITARE** la farina con il burro freddo e il Parmigiano Reggiano D.O.P., fino a ottenere delle briciole. Tritare a parte anche il bacon. Versare in una pirofila il composto di zucca, mescolandolo con il Salva Cremasco D.O.P. tagliato a dadini. **COPRIRE** con le briciole di farina e completare con il bacon. **INFORNARE** a 180 °C per 30 minuti, la superficie del crumble dovrà risultare ben dorata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di zucca

1 cipolla

150 g di Salva Cremasco D.O.P.

100 g di bacon

olio extravergine di oliva

sale

2 foglie di salvia

PER IL CRUMBLE:

50 g di burro freddo

100 g di farina

50 g di Parmigiano

Reggiano D.O.P.

45



44

Risotto con Taleggio D.O.P.

e chips di topinambur

TENERE in caldo in brodo vegetale, deve essere bollente quando si comincia a preparare il risotto. In un tegame largo far rosolare la cipolla tritata finemente in olio extravergine d'oliva e la metà del burro. **PELARE** i topinambur, tagliarne tre a cubetti e aggiungerli alla cipolla; affettare sottilmente il quarto topinambur e tenerlo da parte. **VERSARE** il riso in tegame, far tostare e poi sfumare con il vino bianco. Iniziare la cottura aggiungendo il brodo a fuoco vivace, mestolo dopo mestolo, girando spesso per non far attaccare il riso sul fondo. Nel frattempo friggere le fette di topinambur in olio caldo e scolarle su carta assorbente. **QUANDO** il riso è cotto, spegnere la fiamma e aggiungere il burro rimanente, una macinata di pepe nero e il Taleggio D.O.P. **MANTECARE** energicamente con una spatola, impiattare e cospargere con le chips di topinambur.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 g di riso carnaroli

50 g di burro

1 bicchiere di vino bianco

1 cipolla

4 topinambur

100 g di Taleggio D.O.P.

1.5 l di brodo vegetale

olio extravergine d'oliva

sale

pepe nero



Indice

Maggio

- 12** Cake di Provolone Valpadana D.O.P., tabasco e pomodori secchi
- 14** Omelette con cipollotto, germogli e Salva Cremasco D.O.P.
- 16** Fajitas di pollo, verdure grigliate e Taleggio D.O.P.

Giugno

- 18** Spaghetti ai peperoni su fondue di Provolone Valpadana D.O.P.
- 20** Gnocchi con pomodori, paprika piccante e Salva Cremasco D.O.P.
- 22** Tortilla di patate, chorizo e Taleggio D.O.P.

Luglio

- 24** Rösti di patate con cuore di Provolone Valpadana D.O.P. e uovo poché
- 26** Cous cous con melanzane, pistacchi e Salva Cremasco D.O.P.
- 28** Pizza con mele, noci pecan e Taleggio D.O.P.

Agosto

- 30** Burger di melanzane e Provolone Valpadana D.O.P.
- 32** Ceasar Salad con Salva Cremasco D.O.P.
- 34** Quiche con peperoni, Taleggio D.O.P. e timo

Settembre

- 36** Kebab di pesce spada e Provolone Valpadana D.O.P.
- 38** Fishburger di salmone, rucola e Salva Cremasco D.O.P.
- 40** Muffin con funghi shiitake e Taleggio D.O.P.

Ottobre

- 42** Zuppa di crescione con Provolone Valpadana D.O.P. e panna acida
- 44** Crumble salato con zucca, Salva Cremasco D.O.P. e bacon
- 46** Risotto con Taleggio D.O.P. e chips di topinambur

Colophon

SAPORI DAL MONDO

testi

Pina Sozio

progetto grafico

Simona Picchiarelli

impaginazione

Simona Picchiarelli

Maria Victoria Santiago

responsabile fotografia

Rossella Fantina

foto

Marie Sjoberg

illustrazioni

Maria Victoria Santiago

pubblicazione realizzata

da Gambero Rosso

per Alti Formaggi

nel mese di aprile 2015

Gambero Rosso Holding S.p.A.

via Ottavio Gasparri, 13/17

00152 Roma

tel. 06 551 121

fax 0655 112 260

www.gamberorosso.it

Copyright© 2015

Gambero Rosso Holding S.p.A.



Alti Formaggi

www.altiformaggi.com