



Semplicemente per passione

IL RICETTARIO



INDICE

INTRODUZIONE	pag.6
CHI È AICI?	pag.7
ARRIGONI E AICI	pag.8
I TRADIZIONALI	pag.9
I FRESCI	pag.10
I BIO	pag.11
GLI UNICI	pag.12
I VINI	pag.13

ANTIPASTI

- Amuse bouche in sfoglia con formaggio Rossini e nocciole	pag.14
- Antipastino in barattolo con Primosale Idea	pag.15
- Avocado con dadolata fresca di Quartirolo	pag.16
- Bicchierino di pere al caffè con mousse di Gorgonzola	pag.17
- Brik (triangolini) di Stracchino e sponsali	pag.18
- Cappelletti fritti nel cono	pag.19
- Caprese di Quartirolo al pesto aromatico	pag.21
- Ciliegie e formaggio Rossini	pag.23
- Fichi e Lucifero al lime	pag.24
- Formaggio Capriccio con nocciole e miele	pag.25
- Fritter di Taleggio con gelée di mirtilli	pag.26
- Gorgo delizia	pag.27
- Involtino di pane con Primosale Idea e fave	pag.28
- Mezze sfere con crema al Gorgonzola	pag.29
- Paccheri fritti ripieni di baccalà e patate su crema di Capriccio	pag.31
- Panini al malto d'orzo tostato con Primosale Idea grigliato	pag.33
- Panino goloso al Lucifero	pag.34
- Pesche al burro con spuma di Gorgonzola	pag.35
- Rustici di pasta sfoglia ripieni di Taleggio e porri	pag.36
- Tartellette alla paprika dolce con Capriccio e verdure croccanti	pag.37
- Tartufini di Quartirolo , Stracchino e Gorgonzola alla paprica e semi vari	pag.38
- Tegolini di pistacchi e pepe nero con quenelle di Fior di Capra	pag.39

PRIMI

- Bigoli con crema di Capriccio e pomodorini fritti	pag.40
- Gnocchi “alla romana” con Gorgonzola Piccante	pag.41
- Gnocchi al Torreggio con pancetta e funghi	pag.43
- Gnocchi ripieni al Quartirolo , prugne e cannella	pag.45
- Gnocchi verdi con Capriccio conditi con Arri Arri	pag.47
- Cartellate salate al Capriccio	pag.48
- Crema di carote con Rossini	pag.50
- Crêpes d’estate	pag.51
- Mezze maniche con Taleggio , speck e porcini su crema di patate	pag.52
- Minestra di cannellini, miso e Gorgonzola	pag.54
- Nidi di pasta fresca con verdure e fonduta di Taleggio	pag.55
- Pasta ai semi di lino con pesto di Capriccio , noci e carote	pag.56
- Pasta alla farina di ceci e verdure con mantecatura di Torreggio	pag.57
- Penne con Gorgonzola e asparagi	pag.58
- Ravioli con ripieno di Torreggio e Capriccio profumato al combawa	pag.59
- Riso a colori con Quartirolo e nocciole	pag.60
- Risotto alla barbabietola con salsa ai Gorgonzola	pag.61
- Risotto con fonduta di Taleggio e riduzione di Valpolicella Zýmē	pag.62
- Risotto con stridoli e salamella	pag.64
- Sformato di riso ai due colori con broccoli e Taleggio	pag.66
- Spaghetti a nido al Gorgonzola Dolce e radicchio di Chioggia	pag.67
- Timballo di anelletti con melanzane e Taleggio	pag.68
- Vellutata di fave e piselli con spuma di Capriccio alle erbe aromatiche	pag.70
- “Zuf di coce” e fonduta di Torreggio e noci	pag.72

VERDURE

- Insalata con **Quartirolo**, sedano e nocciole delle Langhe pag.73
- Insalata di finocchi e **Quartirolo** con melagrana e zahtar pag.74
- Lampascioni fritti con crema di **Rossini** e perle di vincotto pag.75
- Sformatini di carote e **Torreggio** con crema di zucchine pag.77
- Sformatino di asparagi con fonduta di **Taleggio** pag.79
- Verdure al forno con crema di **Taleggio** pag.81
- Tartrà di asparagi con fonduta di **Torreggio** pag.83
- Timballo di mousse di patate, **Taleggio** e funghi cardoncelli pag.84

TORTE SALATE

- Crostata al farro con melanzane e **Taleggio** pag.85
- Crostata di formaggi e pere pag.87
- Crostata di rape al **Gorgonzola Dolce** pag.89
- Crostata di zucchini con **Quartirolo** e limone pag.90
- Salato inganno pag.92
- Schiacciata ripiena allo **Stracchino** pag.94
- Torta di spinaci al **Quartirolo** e aneto pag.96
- Torta di zucchini con **Gorgonzola Dolce** e lavanda in crosta di riso pag.97
- Torta salata al **Rossini** pag.98
- Tortino di **Taleggio** e patate pag.100

DOLCI

- Bocconcini di torta umida al cioccolato con quenelle di **Capriccio** e marmellata di lamponi _____ pag.101
- Cake con formaggio soffice e coulis di fragole _____ pag.103
- Cheesecake al **Capriccio** con miele e pistacchi _____ pag.105
- Crema di **Capriccio** e castagne con gelatina di uva _____ pag.106
- Macedonia di frutta e verdura allo sciroppo d'acero e gelato al **Taleggio** _____ pag.107
- Salsa agrumata al **Capriccio** _____ pag.109
- Tartellette di frolla con crema pasticcera allo **Stracchino** _____ pag.111
- Tiramisù alle fragole con crema allo **Stracchino** e pinoli sabbati _____ pag.112
- Torta Pasticciotto pugliese _____ pag.114

VINI

- Gavi DOCG _____ pag.22
- Nebbiolo d'Alba DOC _____ pag.44
- Barbera d'Asti DOCG _____ pag.53
- Dolcetto d'Alba DOC _____ pag.78
- Blanc de Blancs _____ pag.95
- Brachetto d'Acqui DOCG _____ pag.102
- Moscato d'Asti DOCG _____ pag.111

- CREDITS** _____ pag.116

INTRODUZIONE

Formaggi Arrigoni: qualità da oltre 100 anni

Dedizione al lavoro, rispetto della tradizione e del territorio, tutela del prodotto. Sono questi i valori che da più di cento anni guidano la produzione del nostro caseificio.

Fondata nel 1914 da Battista Arrigoni, originario della Valle Taleggio, l'azienda – che porta ancora il suo nome – è giunta oggi alla quarta generazione: una storia familiare che si tramanda i segreti di questo lavoro, fatto oggi come allora con passione e dedizione.

Arrigoni Battista è una delle più prestigiose aziende del settore lattiero caseario: leader nel mercato del Taleggio, ricopre un ruolo fondamentale nella produzione di formaggi di tradizione lombarda.

La produzione dell'azienda – che ha sede a Pagazzano, in provincia di Bergamo – si contraddistingue infatti per l'ampia gamma di formaggi lombardi di alta qualità: il Taleggio DOP, il Quattrolo Lombardo DOP e i pluripremiati Gorgonzola Dolce e Piccante DOP, ma anche molti altri formaggi tradizionali e freschi. Completano la produzione alcuni formaggi frutto della costante innovazione e ricerca sui prodotti, come i biologici, che coniugano la tradizione con la filosofia del vivere sano, e gli Unici, tra cui il Rossini, formaggio erborinato affinato in vinacce di Passito di Pantelleria, vincitore di numerosi premi internazionali.

Scopriteli tutti sul nostro sito – www.arrigoniformaggi.it

Il punto di forza che ci ha permesso nel tempo di arrivare a risultati eccellenti è indubbiamente l'utilizzo di una filiera completa: dalla materia prima al prodotto finito, dalla terra e dagli allevamenti fino al confezionamento. Questa filiera integrata trova fondamento nella pianura bergamasca, dove si trovano i terreni e le stalle bovine: il latte utilizzato proviene dall'azienda agricola di proprietà e da aziende agricole certificate, ubicate in un raggio massimo di 30 km dal caseificio, con la maggior parte delle quali possiamo vantare un rapporto storico a garanzia della genuinità della materia prima. Tutto il latte viene conferito nel moderno stabilimento di Pagazzano dove viene lavorato entro 48 ore e dove si trovano anche le celle di stagionatura e i reparti di confezionamento del prodotto. I moderni impianti di lavorazione si sviluppano su di un'area di 60.000 mq di cui circa 15.000 coperti, dove lavorano circa 80 dipendenti su due linee di produzione.

La qualità dei nostri formaggi è apprezzata in Italia (sono reperibili nei banchi e sugli scaffali dei più importanti supermercati e nelle migliori gastronomie) e all'estero.

Per divulgare la conoscenza del marchio, abbiamo organizzato con AICI – Associazione Insegnanti Cucina Italiana il tour che ha portato alla realizzazione di questo ricettario, emblema dell'incontro tra la qualità dei nostri formaggi lombardi e l'arte culinaria di tante regioni d'Italia.

Siamo certi che la realizzazione di queste ricette vi diventerà e appassionerà!

Marco Arrigoni

Presidente Arrigoni Battista spa



CHI È AICI?

Cuciniamo con i Formaggi Arrigoni

Nel 1993 un gruppo di insegnanti di cucina si ritrova per mettere in comune le proprie esperienze e per cominciare un cammino insieme, dando vita alla prima Associazione di Insegnanti di Cucina Italiana.

Le maestre AICI si sono da sempre distinte per la loro professionalità e per il loro modo di insegnare, con entusiasmo e competenza, le fondamentali tecniche di cucina. Tramandano la cultura e le ricette della tradizione, con rigore e nel rispetto delle regole, ma con un occhio attento alle nuove frontiere della gastronomia. Sempre aggiornate e al passo con i tempi, raccontano la cucina italiana anche all'estero, partecipano attivamente a programmi televisivi, collaborano con testate giornalistiche, scrivono libri.

L'Associazione negli anni è cresciuta numericamente - oggi conta più di 100 iscritti - ed ha avuto modo di collaborare con importanti riviste del settore (A Tavola, Sale e Pepe, Sale e Pepe Kids, Cucina Moderna) e con prestigiose aziende tra cui Veroni (pubblicazione di ricettari di cucina), Rustichella D'Abruzzo, con cui ha organizzato per due anni consecutivi la Giornata della Pasta, così come "La tavola di Natale con Virgilio", lezioni organizzate nello stesso giorno in tutte le regioni d'Italia, showcooking con la Kenwood per il fuori Expo, un e-book con il Molino Pordenone e ora con i formaggi della Arrigoni Battista.



ARRIGONI E AICI

Le Insegnanti AICI incontrano i Formaggi Arrigoni

L'incontro è avvenuto al caseificio, in una calda giornata di settembre. Un gruppo di insegnanti di cucina italiana e un gruppo di formaggi dell'Azienda Arrigoni Battista. Un colpo di fulmine.

È nata immediatamente una sinergia entusiasmante che ha portato i formaggi Arrigoni in varie città italiane, dal nord al sud e dal sud al nord. Le nostre socie, nelle loro scuole o in altre sedi, hanno dimostrato grande capacità di armonizzare le varie tipologie dei formaggi anche con ingredienti nuovi e insoliti, attraverso ricette creative o tradizionali e raccogliendo ovunque consensi.

Tutti hanno gustato, direi divorato, i fantastici formaggi; dal più cremoso e dolce, il Capriccio, al più saporito e particolare, il Rossini. Nel percorso anche i classici - Quartirolo Lombardo, Gorgonzola, Taleggio - sono entrati da protagonisti assoluti in alcune ricette indimenticabili.

Ora nasce questo e-book, a testimonianza di un incontro importante per la nostra Associazione, per far apprezzare sempre di più la grande tradizione italiana nel cucinare e nel produrre cibi di alta qualità. L'Italia di chi lavora e produce con passione, competenza, professionalità, amore per il territorio.

Angela Schiavina

Presidente AICI



I TRADIZIONALI

L'Arte della Stagionatura

I Tradizionali sono i formaggi con i quali il caseificio ha iniziato la sua attività e sono oggi il fiore all'occhiello della produzione aziendale: in primis il Taleggio DOP (che deve il suo nome all'omonima valle) e successivamente il Gorgonzola Dolce DOP, il Gorgonzola Piccante DOP e il Quartirolo Lombardo DOP stagionato.

Si tratta di formaggi DOP stagionati, frutto della tradizione legata al territorio e dell'esperienza dell'azienda. Contribuisce all'elevata qualità di questa linea la stagionatura, che non è un semplice metodo da applicare bensì una vera e propria arte: i casari di Arrigoni conoscono ogni singolo formaggio, sanno interpretare le modifiche che avvengono durante il processo di stagionatura e utilizzano tutto il loro sapere al fine di ottenere i formaggi migliori.

Passione, competenza, costanza e metodo sono gli ingredienti che rendono i Tradizionali Arrigoni fra i formaggi più ricercati e premiati al mondo.

Il Taleggio DOP ha origini antichissime. Appartiene alla famiglia delle "croste lavate" perché viene spazzolato settimanalmente con acqua e sale, procedimento che determina la caratteristica colorazione e che – ancora oggi – nel caseificio Arrigoni è un'operazione svolta a mano.

Il Gorgonzola DOP, che prende il nome dalla cittadina lombarda dove si dice sia nato nel XII secolo, viene proposto da Arrigoni sia nella versione dolce che in quella piccante. Il Gorgonzola Dolce DOP ha un sapore più morbido e grazie alla sua elevata qualità ha vinto negli ultimi anni numerosi premi e riconoscimenti internazionali.

La versione piccante presenta venature blu/verdi più accentuate e ha un gusto più deciso dovuto sia alla tipologia di muffe che alla stagionatura prolungata.

Il Quartirolo Lombardo DOP stagionato è un formaggio ancora poco conosciuto ma gustoso e versatile, aromatico e intenso. Ha una pasta compatta e friabile ma fondente in bocca.

NOTE IN CUCINA : formaggi dal sapore intenso, i Tradizionali di Arrigoni sono stati utilizzati per dare un sapore unico e inconfondibile non solo ai primi... anche ai dolci!

NOTE IN CANTINA : per i piatti cucinati con i Tradizionali Arrigoni non c'è che l'imbarazzo della scelta nell'abbinamento del vino. Consigliamo di osare e di assaggiarli con un buon rosso frizzante, come un Freisa d'Asti DOC o un Barbera del Monferrato DOC.



MEDAGLIERE :

GORGONZOLA DOLCE DOP

- 2016 - Medaglia Super Gold per il 3° anno consecutivo e 3° classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES)
- 2015 - Medaglie Super Gold e Silver al World Cheese Awards di Birmingham (UK)
- 2015 - Medaglia d'Oro nella categoria "Soft & Cream Cheese" al concorso di Nantwich (UK)
- 2014 - Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK)
- 2013 - Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK)
- 2013 - Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

GORGONZOLA PICCANTE DOP

- 2016 - Medaglia Bronze al World Cheese Awards di San Sebastian (ES)
- 2015 - Medaglia d'Oro nella categoria "Retailer Classes" al concorso di Nantwich (UK)
- 2014 - Medaglia Bronze al World Cheese Awards di Londra (UK)
- 2013 - Medaglia d'Argento nella categoria "Best Italian Blue" al concorso di Nantwich (UK)

TALEGGIO DOP

- 2016 - Medaglia Silver al World Cheese Awards di San Sebastian (ES)
- 2015 - Medaglia Silver al World Cheese Awards di Birmingham (UK)

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO

- 2013 - Medaglia d'Argento al Concours International des Fromages et Produits Laitiers de Tours (FR)
- 2013 - Medaglia d'Oro nella categoria "Soft Blue Cheese" al concorso di Nantwich (UK)

I FRESCHI

L'Arte della Conservazione

Temperature idonee, materiali avvolgenti, tecniche di imballaggio di moderna concezione per preservare profumi e sapori. È attraverso questi strumenti, di relativamente recente utilizzo nella storia della produzione di formaggi, che il Quartirolo Lombardo DOP, lo Stracchino, il Capriccio e Idea, il Primosale di Arrigoni, portano in tavola sapori diversi che esaltano la qualità della materia prima, il latte vaccino. Il Quartirolo DOP è un formaggio fresco a pasta morbida il cui nome deriva dal termine “quartirola”, con il quale in passato si identificava l'erba ottenuta dall'ultimo taglio prima dell'inverno, definito anche “quarto taglio”.

Lo Stracchino è un formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero. Originario della Pianura Padana, è conosciuto anche con il nome di Crescenza in quanto, se mantenuto al caldo, si gonfia spaccandosi come il pane in lievitazione.

Idea è un Primosale fresco di latte vaccino intero che viene subito salato in salamoia ed è pronto per il consumo dopo poche ore.

Capriccio è un formaggio molle spalmabile a pasta fresca, dalla caratteristica forma allungata, prodotto con latte vaccino. Delicato ma intenso al tempo stesso, è ottimo per gli accostamenti più originali.

NOTE IN CUCINA : la versatilità è la caratteristica principale dei Freschi di Arrigoni. Il sapore del latte, in alcuni formaggi più intenso e in altri più delicato, invita agli abbinamenti più azzardati.

NOTE IN CANTINA : per non coprire il sapore delicato di questi formaggi si consiglia di abbinarli a vini bianchi leggeri e profumati, come un Gavi DOCG.



Obiettivo “vita sana” con Latte da Agricoltura Biologica

Tutela del prodotto, scelta di aziende agricole certificate e, oltre che assolutamente affidabili, situate nelle zone di produzione dei formaggi DOP Taleggio, Gorgonzola e Quattrolo: sono questi i requisiti che il caseificio Arrigoni ha seguito per iniziare a produrre con latte proveniente da agricoltura biologica. La gamma di formaggi Bio è nata con Taleggio DOP e Gorgonzola DOP per poi ampliarsi con il Quattrolo DOP, lo Stracchino e il Torregio.

L'azienda ha adattato le fasi di lavorazione alle differenze strutturali e organolettiche del latte Bio per avere una linea che coniuga in modo eccellente il sapore tradizionale dei vari formaggi e la filosofia di “vita sana”. Il risultato è un prodotto in grado di soddisfare tutti coloro che sono particolarmente attenti all'origine di ciò che mangiano e che richiedono un'estrema attenzione lungo tutta la filiera produttiva, dal mangime alla cura dell'animale e della stalla.



MEDAGLIERE :

TALEGGIO DOP BIO

2005 - 1° Premio al 4° Concorso Formaggi Bio di Bubbio (At)

GORGONZOLA DOP BIO

2017 - Medaglia d'oro al Concorso BioCaseus

2004 - Primo Premio al World Cheese Contest (Wisconsin – USA)

GLI UNICI

Tradizione e Innovazione

Tradizione e innovazione possono convivere? Arrigoni è riuscita in questo intento ideando una linea di formaggi davvero “unici”.

Creatività, volontà, conoscenza e capacità interpretativa, ricerca costante, perizia ed esperienza al servizio della salvaguardia della qualità e del rinnovamento del prodotto: sono questi gli ingredienti da cui nascono le tre referenze principe di questa linea.

Il Lucifero è un formaggio erborinato caratterizzato dall’aggiunta di peperoncino: originale incontro tra il dolce del formaggio e il piccante del peperoncino che porta al palato sensazioni... diabolicamente incomparabili!

165 sono i giorni di stagionatura media per il Torregio dalla caratteristica forma cilindrica. La duplice pasta – intensa e profumata vicino alla crosta, fresca e acidula all’interno – rende questo formaggio indimenticabile.

Il Rossini, un formaggio erborinato prodotto seguendo antichissime procedure, viene affinato per circa due mesi in vinacce di Passito di Pantelleria. La pasta ha venature verdi tipiche degli erborinati e al gusto è piccante con note dolci di albicocche e mandorle: il profumo di Pantelleria in un formaggio!

NOTE IN CUCINA : gli Unici di Arrigoni sono stati utilizzati nelle ricette più creative... insieme ai fichi o in una zuppa conferiscono una nota particolare ed originale a qualsiasi piatto.

NOTE IN CANTINA : è bene accompagnare questi formaggi dalla spiccata personalità con vini intensi e pieni, dalla maggiore gradazione alcolica. Tra i rossi suggeriamo un Nebbiolo d’Alba DOC o un Barbaresco DOCG.



MEDAGLIERE :

ROSSINI

2013 - Medaglia di Bronzo al Concours International des Fromages et Produits Laitiers de Tours (FR)

2010 - Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK)

2006 - Premio Attrattività al Cibus Parma

Insieme al formaggio... l'abbinamento perfetto

L'azienda Duchessa Lia viene fondata ad Asti intorno alla metà degli anni Settanta dalla famiglia Piccinino, che dedicò l'etichetta dei propri amati vini ad una ragazza di nome Lia che tutti in paese avevano soprannominato "Duchessa" per il nobile aspetto e il portamento altero, augurandosi che quei vini avrebbero lasciato in chi li beveva un ricordo indelebile come quello della "Duchessa" Lia. Alla fine degli anni Novanta l'azienda viene acquisita dalla famiglia Capetta, che ne trasferisce la sede a Santo Stefano Belbo, focalizzando la produzione su vini e spumanti tipici del Piemonte.

In pochi anni Duchessa Lia diventa leader in Italia nel segmento dei vini piemontesi, un successo che nasce da una visione di marca fondata su tre semplici valori:

- che i propri vini rispettino sempre le caratteristiche del vitigno da cui hanno origine;
- che abbiano il miglior prezzo possibile in rapporto alla qualità offerta;
- che si possano reperire il più facilmente possibile sul mercato.

Vendemmia dopo vendemmia, nasce così puntuale un'offerta di eccellenza nei più tradizionali DOC e DOCG del Piemonte, protagonisti sempre ideali sulla tavola di ogni giorno così come nelle occasioni di consumo più esigenti.

Un marchio che prende vita dall'impegno di una famiglia di viticoltori che, da generazioni, lavora con rigore per garantire il piacere di portare in tavola, con assoluta fiducia, vini di qualità insigniti con l'effigie di Duchessa Lia.

Nel corso degli anni sono molti i premi conseguiti dai vini Duchessa Lia: per citare solo i più recenti, nel 2016 il Premio Douja d'Or al Barbaresco DOCG 2012 e al Moscato d'Asti DOCG 2013; nel 2015 il Barbera d'Asti 2013 Duchessa Lia è stato premiato con il Commended all'International Wine Challenge, il Brachetto d'Acqui Duchessa Lia ha ricevuto la Gran Menzione al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly, l'Asti Duchessa Lia ha ricevuto la medaglia d'oro al Taipei Wine & Spirits Festival. Nel 2014 l'Asti Duchessa Lia ha ricevuto la Gran Menzione al concorso Enologico internazionale Vinitaly.

Ci fermiamo qui... ma potremmo proseguire!

Per l'abbinamento con le ricette realizzate con i formaggi Arrigoni sono stati selezionati vini con grande personalità: il vino bianco ottenuto da vitigno Cortese Gavi DOCG, lo spumante bianco dal perlage fine e persistente Blanc de Blancs e il particolarissimo spumante rosso aromatico Brachetto d'Acqui DOCG, il vino bianco aromatico per eccellenza Moscato d'Asti DOCG e infine tre vini rossi tipici del Piemonte, il Dolcetto d'Alba DOC, il Barbera d'Asti DOCG e, dall'omonimo vitigno dal quale si producono anche il Barbaresco e il Barolo, il Nebbiolo d'Alba DOC.



Amuse bouche in sfoglia con formaggio Rossini e nocciole

Realizzato da Veronica Geraci

**INGREDIENTI :**

(per 4 persone)

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
200 g di Rossini
150 ml di panna semimontata
50 g di nocciole intere spellate

PROCEDIMENTO :

*Togliere la pasta sfoglia dal frigo, distenderla e farla riposare almeno 20 minuti.
Tagliare la pasta sfoglia ricavandone 20 quadrati, piegarli in diagonale e tagliarli lungo i lati a circa mezzo centimetro dal bordo, lasciando attaccata la punta. Aprire nuovamente i quadrati e piegare i lembi tagliati facendo leva sulle punte rimaste attaccate, sovrapponendoli in modo da creare un bordo. Sistemare il Rossini tagliato a fette sottili, disporre le tartellette su una placca coperta con carta forno e cuocere in forno caldo a 170°C per 10 minuti circa. Togliere dal forno e far raffreddare. Guarnire con un cucchiaino di panna semimontata, aggiungere una nocciola e servire subito.*



Antipastino in barattolo con Primosale Idea

Realizzato da Cristina Blasi e Gabriella Mari



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

500 g di Primosale Idea

crema di peperoni gialli

(con peperoni spellati, frullati e conditi)

tapenade di olive

(olive, capperi, acciughe, limone)

salsa di pomodoro cotta q.b.

sale, pepe, erbe e spezie q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

barattoli e stecchi

PROCEDIMENTO :

Tagliare il Primosale in fette sottili, disporle su un tagliere e farcirle con la crema di peperoni, la tapenade e la salsa di pomodoro. Formare almeno tre strati, come una millefoglie.

Rifilare. Tagliare a cubi o a triangoli (si può usare un coppapasta tondo) e infilarli con stecchi in bambù. Condire a piacere con olio, erbe o spezie e sistemarli nei barattoli.

VARIANTE :

in alternativa si possono usare il salmone affumicato o il tonno o il pesce spada, conditi con poco aneto fresco.



Avocado con dadolata fresca di **Quartirolo**

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

2 avocado maturi ma sodi
100 g di Quartirolo fresco
2 falde di peperone rosso
1/2 cipolla di Tropea
2 fichi
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Tagliare a metà gli avocado, privarli del nocciolo e scavarli con l'aiuto di un cucchiaio lasciando circa mezzo centimetro di polpa. Tagliare la polpa tolta a tocchetti, metterla in una ciotola, aggiungere il peperone rosso e il formaggio tagliati a dadini, il fico tagliato a pezzetti, la cipolla di Tropea tagliata sottilmente; condire con olio, sale e pepe. Riempire i gusci di avocado con il composto. Lasciar riposare un quarto d'ora prima di servire (se preparati con largo anticipo, si consiglia di utilizzare un po' di succo di limone per evitare l'ossidazione dell'avocado).

Arrigoni

Bicchierino di pere al caffè con mousse di Gorgonzola

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 12 persone)

2 pere varietà Kaiser o Abate
300 g di Gorgonzola Dolce
100 ml di caffè ristretto (2 tazzine)
1 cucchiaino di caffè in polvere
1/2 stecca di vaniglia
pepe nero q.b.
50 g di zucchero
750 ml di acqua
panna q.b. (se occorre)

PROCEDIMENTO :

Preparare uno sciroppo profumato con 750 ml di acqua, lo zucchero, la stecca della vaniglia aperta e il caffè ristretto. Portare ad ebollizione lo sciroppo. Pelare le pere tagliandole a metà, togliere il torsolo e tagliarle a cubetti. Cuocere le pere nello sciroppo al caffè per 4-5 minuti (devono rimanere al dente). Scolarle, farle raffreddare e asciugare con cura. Ammorbidire il Gorgonzola con il cucchiaio fino a formare una crema, se occorre utilizzare poca panna per ottenere una mousse di giusta consistenza, riempire con la preparazione un sac à poche. Distribuire nei bicchierini la mousse al formaggio, spolverizzare con poca polvere di caffè, aggiungere le pere e così via fino a terminare gli ingredienti. Rifinire con la polvere di caffè e un pizzico di pepe. Servire fresco.

Brik (triangolini) di Stracchino e sponsali

Realizzato da Giovanna Quaranta



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

un rotolo di pasta fillo
250 g di Stracchino
1 kg di sponsali (cipolle porraie) lessati e
ripassati in padella
burro fuso q.b.

PROCEDIMENTO :

*Ottenere delle strisce di pasta fillo di 7,5x25 cm.
Spennellarle di burro fuso.
Mettere in un angolo del lato corto della striscia
un dadino di Stracchino e pochi sponsali.
Ripiegare a triangolo avvolgendoli su se stessi
fino a terminare la striscia.
Spennellare nuovamente i brik ottenuti con burro
fuso. Infornare a 180°C sino a doratura.*

Arrigoni

TORREGGIO, STRACCHINO e CAPRICCIO

Antipasti

Cappelletti fritti nel cono | parte 1 |

Realizzato da Angela Schiavina



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

PER LA PASTA :

3 uova
300 g di farina 00

PER IL RIPIENO :

200 g di Torregio Bio
200 g di Stracchino Bio
200 g di Capriccio
1 uovo
noce moscata
olio di semi di arachidi

Arrigoni

TORREGGIO, STRACCHINO e CAPRICCIO

Cappelletti fritti nel cono | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Per preparare il ripieno, grattugiare il Torreggio, mescolare con il Capriccio e lo Stracchino e aggiungere l'uovo intero e una grattugiata abbondante di noce moscata. Amalgamare bene, coprire con pellicola aderente all'impasto e mettere in frigorifero fino al momento dell'uso. Sarebbe preferibile preparare il ripieno con 12 ore di anticipo.

Preparare la sfoglia: con la farina fare un cratere, mettere al centro le uova e con una forchetta battere le uova e lentamente incorporare la farina. Impastare e fare un panetto, lasciarlo riposare circa un'ora coperto con un tovagliolo o avvolto nella pellicola, in un luogo fresco.

Trascorso questo tempo tirare una sfoglia abbastanza sottile e tagliare dei quadretti di 4 cm di lato, mettere al centro una nocciolina di ripieno, chiudere il quadrato a triangolo, poi unire le due punte laterali e girare verso l'alto la terza punta. Friggere i cappelletti in olio di semi di arachidi e servirli ben caldi come aperitivo, si possono servire sistemandoli dentro ad un cono di carta gialla.



Caprese di **Quartirolo** al pesto aromatico | parte 1 |

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

- 2 pomodori cuore di bue (piuttosto grandi)
- 2 confezioni di Quartirolo fresco
- 1 mazzetto di basilico
- 30 g di noci
- la scorza di un limone
- 60 g di olive taggiasche denocciolate
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

Arrigoni

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Caprese di [Quartirolo](#) al pesto aromatico | [parte 2](#) |



PROCEDIMENTO :

Tagliare a fette abbastanza spesse i pomodori, disporli su una placca da forno rivestita da carta forno, salarli, peparli e irrorarli con un filo d'olio. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti. Tagliare il formaggio a fette di circa 5 mm di spessore e tenere da parte. Preparare il pesto tritando grossolanamente il basilico e le noci, aggiungere la scorza di limone grattugiata e olio fino ad ottenere una salsa densa. Aggiustare di sale e pepe. Comporre il piatto alternando le fette di formaggio con i pomodori al forno, condire con il pesto aromatico e decorare con alcune olive taggiasche.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

GAVI DOCG

Ideale per questo antipasto leggero il Gavi DOCG di Duchessa Lia è un vino bianco prodotto esclusivamente da vitigno Cortese dal sapore secco e armonico, contraddistinto dalla giusta acidità e dal colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli. Ha un profumo floreale, fruttato, mediamente intenso. È ideale per accompagnare l'intero pasto, dagli antipasti leggeri ai primi piatti con sugo di verdure, dalle minestre ai secondi di pesce o carni bianche. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 10°C.

Ciliegie e formaggio Rossini

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

250 g di Rossini
250 g di ciliegie mature e sode
crostini di pan brioche

PROCEDIMENTO:

Snocciolare le ciliegie e tagliare a cubetti il Rossini, disporre il tutto su un piatto da portata, alternando il formaggio e le ciliegie. Servire con crostini di pan brioche.

Arrigoni

Fichi e Lucifero al lime

Realizzato da Manila Foresti e Irina Cigolini



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per 4 persone)

150 g di Lucifero
 8 fichi
 2 lime non trattati
 1 rametto di rosmarino
 olio extravergine di oliva q.b.
 aceto balsamico q.b.
 sale grosso e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Preriscaldare il forno a 180°C. Lavare ed asciugare i fichi. Sfogliare il rosmarino precedentemente lavato. Tagliare a metà i fichi e disporli, uno accanto all'altro, su una placca foderata di carta forno. Tagliare a fette il formaggio della stessa dimensione del fico (non deve sbordare) ed adagiarne una fetta su ogni metà fico.

Lavare il lime e grattugiare la scorza sul formaggio, cospargere con gli aghi del rosmarino, salare e pepare.

Infornare e gratinare per 2 minuti circa, il tempo necessario per intiepidirli.

Condire con una emulsione di aceto balsamico ed olio extravergine di oliva.



Formaggio Capriccio con nocciole e miele

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

1 confezione di Capriccio
50 g di nocciole spellate
100 g di miele di acacia

PROCEDIMENTO :

Tagliare il formaggio in modo da ottenere 12 rondelle (prestare attenzione al taglio per evitare di sbriciolarlo troppo). Disporre le rondelle nel piatto, condirle con il miele a filo e guarnire con le nocciole tritate grossolanamente con il coltello.

Arrigoni

Fritter di Taleggio con gelée di mirtilli

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

300 g di Taleggio
2 uova
100 g di farina
150 g di pane grattugiato fine
500 cl di olio di arachidi

PER LA GELÉE DI MIRTILLI :

200 g di mirtilli freschi
20 g di zucchero
50 ml di acqua
4 g di gelatina in fogli
spiedini di bambù

PROCEDIMENTO :

Togliere la crosta al Taleggio, tagliarlo a cubi di 2 cm di lato, passarli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Ripetere l'operazione ripassandoli nuovamente nell'uovo e nel pangrattato. Raffreddarli molto bene e friggerli in olio profondo dorando l'impanatura.

Eliminare l'olio in eccesso con carta da cucina.
PER LA GELÉE: ammollare la gelatina alimentare in acqua fredda; frullare finemente i mirtilli con un frullatore ad immersione. In un piccolo pentolino far sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungere la gelatina alimentare ben strizzata. Togliere dal fuoco, aggiungere i mirtilli e far raffreddare. Servire i cubi di Taleggio infilzati negli spiedini e accompagnati dalla gelée di mirtilli.

Arrigoni

Gorgo delizia

Realizzato da Claudia Radicchio



INGREDIENTI :

(per 10 bicchierini con diametro di 5 cm)

PER LA MOUSSE AL GORGONZOLA:

100 g di Gorgonzola Dolce
1 dl di panna da montare
50 g di burro
3 g di gelatina in fogli

PER IL BISCOTTO:

100 g di friselle d'orzo
50 g di burro

PER I PISTACCHI CAMELLATI:

100 g di pistacchi tagliati al coltello grossolanamente
50 g di miele di acacia
1 dl di panna

PROCEDIMENTO :

Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Cuocere insieme la panna, il burro ed il Gorgonzola sino ad arrivare ad una temperatura di 85°C in modo tale da poter inserire la gelatina in fogli, dopo averla tolta dall'acqua e ben strizzata. Mescolare bene e lasciare raffreddare in frigorifero. Tritare finemente le friselle e intriderle con il burro fuso. Lasciare raffreddare. Preparare un caramello con il miele, unirvi i pistacchi e diluire il tutto con la panna. Riprendere la mousse al Gorgonzola e montarla con le fruste elettriche, inserirla in un sac à poche. Comporre i bicchierini alternando uno strato di friselle ad uno strato di pistacchi caramellati ed infine terminare con un ciuffo di mousse al Gorgonzola.

Involtino di pane con Primosale Idea e fave

Realizzato da Rosella Mengozzi



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

200 g di Primosale Idea
30 g di Torreggio
200 g di farina integrale
150 g di farina d'avena
150 g di fave fresche
1/2 cucchiaino di lievito chimico
1 cipollotto
olio extravergine q.b.
sale e pepe q.b.
150-200 ml d'acqua

PROCEDIMENTO :

Impastare le farine con l'olio, il sale, l'acqua tiepida, il lievito. Fare un panetto, coprirlo con pellicola e lasciarlo riposare. In una padella mettere a soffriggere in olio il cipollotto tritato e le fave fresche senza la buccia esterna. Aggiungere un po' d'acqua e portarle a cottura (devono rimanere al dente). Salare e pepare. Lasciare raffreddare. Riprendere l'impasto, dividerlo in panetti e stenderli abbastanza sottili in modo che abbiano un diametro di circa 15 cm. In una parte del cerchio mettere il Primosale a pezzetti e il composto di fave. Arrotolare raccogliendo i bordi come a formare un involtino in modo da non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura. Mettere gli involtoni in una placca da forno, spennellarli con un'emulsione di acqua e olio e spolverare di Torreggio grattugiato. Cuocere in forno per 25-30 minuti a 180°C. Sono buoni caldi ma anche a temperatura ambiente.

VARIANTE: si possono sostituire le farine integrali e d'avena con farina bianca di tipo 0 o 00.

Arrigoni

Mezze sfere con crema al Gorgonzola

Realizzato da Daniela Bovo



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

1 l di latte
220 g di semola
3 tuorli d'uovo
50 g di burro
50 g di Parmigiano grattugiato
sale, pepe e noce moscata q.b.

PER LA CREMA AL GORGONZOLA :

200 g di Gorgonzola Dolce
50 ml di latte
sale, pepe, zucchero q.b.

PROCEDIMENTO:

Portare ad ebollizione il latte con sale, pepe e noce moscata, quindi versare velocemente la semola girando energicamente con la frusta per evitare grumi. Cuocere per una decina minuti rigirandola spesso per evitare che attacchi sul fondo. Togliere il semolino dal fuoco e incorporare i tuorli, stemperati in poca acqua, quindi con il composto riempire gli stampini a mezza sfera (di silicone), o dare la forma desiderata, e raffreddare in frigorifero. Preparare la salsa facendo sciogliere il Gorgonzola con il latte, aggiungere un pizzico di zucchero, regolare di sale e pepe e versarla in una pirofila. Sformare le sfere, spennellarle con burro fuso e Parmigiano grattugiato e sistemarle sulla crema. Gratinare in forno a 190°C per circa 10 minuti.

Arrigoni

Paccheri fritti ripieni di baccalà e patate su crema di Capriccio | parte 1 |

Realizzato da Beatrice Cassano



INGREDIENTI :

(per 35-40 bicchierini)

500 g di baccalà dissalato e ammollato in acqua
1 grossa patata
1 spicchio di aglio
latte intero q.b.
400 g di paccheri (circa 40)
sale q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
3 uova
pangrattato fine q.b.
olio di semi di arachidi q.b.

PER LA CREMA DI CAPRICCIO :

400 g di Capriccio
2 filetti di acciughe sott'olio
latte intero q.b.

Arrigoni

CAPRICCIO

Paccheri fritti ripieni di baccalà e patate su crema di **Capriccio** | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Sciacquare con cura il baccalà, eliminare la pelle e le lische e tritarlo grossolanamente. Sbucciare la patata, tagliarla a tocchetti e lessarla per circa 10 minuti.

In una padella, rosolare lo spicchio di aglio con 2 cucchiaini di olio, unire il baccalà e, dopo qualche minuto, i tocchetti di patata. Coprire a filo con il latte e cuocere a fuoco moderato fino a che il baccalà non risulterà tenero e leggermente umido. Eliminare l'aglio e aggiustare di sale. Far intiepidire il baccalà e ridurlo in crema con l'aiuto di un mixer.

Nel frattempo, lessare i paccheri in abbondante acqua salata, fino a metà cottura, scolarli ed asciugarli su un canovaccio. Riempirli con il composto di baccalà, con l'aiuto di un sac à poche. Passare i paccheri farciti prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Tenerli in frigo per qualche ora, quindi passarli nuovamente nel pangrattato e friggerli in olio di semi non profondo per renderli dorati e croccanti.

Tagliare il formaggio a pezzetti e scioglierlo a bagnomaria con i filetti di acciuga. Frullare il composto aggiungendo poco latte caldo per ottenere una crema di giusta consistenza. Filtrare e distribuire la crema di Capriccio in bicchierini o coppette, sistemarvi un pacchero e servire ben caldo.



Panini al malto d'orzo tostato con Primosale Idea grigliato | parte 1 |

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 6 panini)

PER I PANINI :

300 g di farina di frumento tipo 1
6 g di malto d'orzo tostato
165 ml di acqua tiepida
30 g di olio extravergine
10 g di sale
12 g di lievito di birra
fiocchi di farro o avena
1 cucchiaino di miele o sciroppo di orzo

PER LA FARCITURA :

6 fette di Primosale Idea da 80 g l'una
2 pomodori
100 g di pesto
insalata a foglia larga
gomasio q.b.

Arrigoni

PRIMOSALE

Panini al malto d'orzo tostato con Primosale Idea grigliato | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Setacciare la farina e il malto tostato in una larga ciotola e formare la fontana, nel buco della fontana sciogliere il lievito di birra con l'acqua a 30°C, unire il miele o lo sciroppo di orzo. Raccogliere poca farina e formare una pastella e lasciar puntare per circa 20 minuti l'impasto (tenere in luogo tiepido). Terminato il primo riposo, unire poco per volta la farina dalla fontana alternandola all'olio e impastare; unire il sale a metà lavorazione. Il composto che si dovrà ottenere dovrà essere morbido e liscio. Formare una sfera e mettere a lievitare in una ciotola leggermente unta con olio e ben coperta. Lasciare lievitare in luogo tiepido per circa 45 minuti.

Trascorso il tempo della lievitazione riprendere l'impasto e modellare in piccoli panini da 80 g ciascuno; inumidire la superficie di ciascuno e cospargerla con i fiocchi di cereali; lasciarli lievitare ancora per 30 minuti. Cuocere i panini in forno preriscaldato ventilato a 170°C, inserendo nel forno una piccola ciotolina di acqua per creare un ambiente umido. Cuocere per circa 18 minuti e far raffreddare i panini su una gratella.

Affettare i pomodori. Far scaldare una bistecchiera, ungerla leggermente e grigliare le fette di Primosale molto velocemente.

Tagliare a metà il panino e spalmare generosamente di pesto, farcire con l'insalata e il pomodoro, unire il Primosale grigliato e condirlo generosamente con il gomasio (preparazione a base di sesamo tostato e sale). Fermare il panino con un lungo stecchino.



Panino goloso al **Lucifero**

Realizzato da Cristina Blasi e Gabriella Mari



INGREDIENTI :

(per 1 panino)

1 piccola baguette o ciabatta
70 g circa di Lucifero
4 gherigli di noce
4 lamponi
insalatina o spinacini baby o finocchio
1 fettina di speck
pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO :

Tagliare il panino a metà, adagiare su ogni metà 35 g di Lucifero e scaldare in forno. Sfornare, aggiungere le noci, i lamponi leggermente schiacciati, poca insalatina (o spinacini o fettine sottili di finocchio), lo speck e una spolveratina di pepe nero.

Arrigoni

Pesche al burro con spuma di Gorgonzola

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

6 pesche mature e sode
150 g di Gorgonzola Dolce
150 ml di panna
30 g di burro
pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Tagliare le pesche a fettine dello spessore di circa 7-8 mm. In una padella scaldare il burro, disporre le pesche e farle cuocere per pochi minuti, girarle delicatamente aiutandosi con due spatole e continuare la cottura per altri 2 o 3 minuti. Condire con un po' di pepe nero macinato fresco, spegnere e far raffreddare leggermente. Disporre poi sul piatto di portata e far raffreddare completamente. Con il frullatore amalgamare il Gorgonzola e la panna in modo da ottenere un composto cremoso simile alla panna montata. Mettere la spuma di Gorgonzola in un sac à poche e riporre in frigo a raffreddare. Al momento di servire fare dei ciuffetti di spuma su ogni fetta di pesca.

Arrigoni

Rustici di pasta sfoglia ripieni di Taleggio e porri

Realizzato da Paola Di Bernardino



INGREDIENTI :

(per 20 pezzi)

500 g di pasta sfoglia
250 ml di latte
25 g di farina
25 g di burro
250 g di Taleggio
1 porro
1 uovo
1 noce di burro
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Preparare la besciamella facendo sciogliere in una pentola, su fuoco basso, il burro ed unendo la farina. Aggiungere quindi il latte e sempre sul fuoco continuare a mescolare fino ad ottenere un composto denso. Salare e pepare. Pulire il porro, tagliare a rondelle sottili la parte bianca e farla soffriggere con una noce di burro aggiungendo pochissima acqua. Salare e far cuocere per circa 15 minuti. Tagliare il Taleggio a dadini. Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di circa 3 mm. Con un coppapasta ritagliare dei dischi del diametro di 9-10 cm. Pennellare la metà dei dischi con l'uovo sbattuto e farcirli con un cucchiaino raso di besciamella, qualche dadino di Taleggio e un po' di porro stufato. Coprire i dischi farciti con gli altri dischi di pasta sfoglia, facendo aderire bene i bordi. Eventualmente sigillare premendo delicatamente con i rebbi di una forchetta. Pennellare con l'uovo sbattuto anche tutta la parte superiore. Posizionarli su una teglia ricoperta di carta forno e cuocere in forno caldo a 200°C per 10 minuti.

Arrigoni

Tartellette alla paprika dolce con **Capriccio** e verdure croccanti

Realizzato da Loretta Cavallaro

**INGREDIENTI :**

(per circa 20 tartine)

200 g di farina 00
100 g di burro
50 ml di acqua
2 cucchiaini di paprika (o di una spezia a piacere)
sale e pepe q.b.
300 g di Capriccio
150 g di zucca
150 g di cime di cavolfiore
150 g di radicchio
foglioline di salvia e rosmarino q.b.

PROCEDIMENTO :

Sabbiare il burro con la farina fino a che risulti incorporata. Aggiungere acqua molto fredda e le spezie. Stendere l'impasto fra due fogli di carta forno e far riposare in frigo almeno mezz'ora. Stendere la pasta in piccoli stampi di alluminio per tartine e far riposare ancora in frigo per una ventina di minuti. Passare dal frigo al forno caldo a 180°C e cuocere per 10 minuti circa. Intanto tagliare la zucca a piccoli dadini e il radicchio a striscioline, staccare le cime del cavolo, saltare le verdure in padella con poco olio e aggiustare di sale e pepe. Far raffreddare le tartellette e farcirle con il Capriccio e le verdure croccanti. Decorare con le erbe aromatiche e pepe.

Arrigoni

QUARTIROLO, STRACCHINO e GORGONZOLA

Antipasti

Tartufini di Quartirolo, Stracchino e Gorgonzola alla paprika e semi vari

Realizzato da Carmela Caputo e Giorgia Chiatto



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

250 g di Quartirolo
250 g di Stracchino
180 g di Gorgonzola Dolce
pepe di Sichuan, pepe bianco o paprika q.b.

PER COMPLETARE:

nocciole tritate q.b.
semi di sesamo bianchi e neri q.b.
semi di papavero q.b.
paprika dolce q.b.
uvetta passa q.b.
albicocche secche tagliate a piccoli cubetti q.b.
erbette a piacere
pirottini

PROCEDIMENTO :

Lavorare nel mixer il Quartirolo finché è ben tritato, aggiungere lo Stracchino e il Gorgonzola e lavorare ancora finché il composto risulterà omogeneo. Aggiustare di pepe o paprika a piacere. Far riposare per almeno 1 ora in frigorifero e formare poi delle palline di circa 12 -13 g. Ricoprirne alcune con la granella di nocciole, altre con i semi, la paprika, l'uvetta e così via. Servire i tartufini nei pirottini.



Tegolini di pistacchi e pepe nero con quenelle di Fior di Capra

Realizzato da Sabrina Bacelle



INGREDIENTI :

250 g di pistacchi sgucciati
pepe nero macinato al momento q.b.
Parmigiano Reggiano o Padano grattugiato pari al volume dei pistacchi tritati

PER LE QUENELLE :

300 g di Fior di Capra

PROCEDIMENTO :

*Tritare grossolanamente i pistacchi e mescolarli al Parmigiano grattugiato ed al pepe.
In una padella antiaderente ben calda formare dei mucchietti di composto e appiattirli con il dorso del cucchiaio (al massimo 5-6 tegolini alla volta).
Quando si saranno solidificati, girarli con una paletta e farli cuocere ancora qualche minuto.
Adagiarli su carta forno e farli raffreddare.
In una ciotola lavorare il formaggio con una forchetta fino a renderlo cremoso e, con l'aiuto di due cucchiai, formare le quenelle.
Poggiare ogni quenelle su un tegolino e guarnire con i pistacchi sgucciati.*

Arrigoni

Bigoli con crema di Capriccio e pomodorini fritti

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

300 g di bigoli
160 g di Capriccio
50 ml di latte
250 g di pomodorini ciliegino
olio extravergine d'oliva
zucchero
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

In una ciotola stemperare il formaggio con il latte, fino ad ottenere una crema morbida. Aggiustare di sale e pepe. Tagliare i pomodorini a metà, togliere i semi e disporli in una padella con 2 o 3 cucchiaini di olio e con la parte tagliata verso il basso. Condire con sale e pepe e far cuocere a fuoco medio fino a che non si asciughi tutta l'acqua di vegetazione. Quando è completamente evaporata, far friggere i pomodorini per qualche minuto, controllando che non si attacchino. Spolverizzare con poco zucchero in modo che si caramellino leggermente, spegnere e togliere dal fuoco. Cuocere i bigoli in abbondante acqua salata, scolarli tenendo da parte una tazza di acqua di cottura. Condire la pasta con la crema di formaggio, allungandola se necessario con poca acqua di cottura. Servire i bigoli guarniti con i pomodorini fritti.

Arrigoni

Gnocchi “alla romana” con Gorgonzola Piccante | parte 1 |

Realizzato da Monica Venditto e Loretta Cavallaro



INGREDIENTI :

(per 4-5 persone)

1 l di latte intero
250 g di semolino
1 cucchiaino di sale marino integrale
50 g di burro
pepe bianco q.b.
cannella q.b.
60 g di Parmigiano Reggiano
20 g di Pecorino Romano
2 tuorli
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro

PER IL CONDIMENTO :

150 g di Gorgonzola Piccante
100 g di burro
Parmigiano Reggiano q.b.

Arrigoni

GORGONZOLA PICCANTE DOP

Gnocchi “alla romana” con Gorgonzola Piccante | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Pelare la cipolla e tagliarla a quarti; portare il latte ad ebollizione, spegnere e lasciare in infusione la cipolla, lo spicchio di aglio vestito e la foglia di alloro a pentola coperta per un'ora, quindi filtrare il latte. Portare il latte nuovamente quasi ad ebollizione, versare il burro a tocchetti e il cucchiaino di sale e poi il semolino a pioggia, lentamente, girare con una frusta fino ad inspessimento. Aggiungere un pizzico di cannella e del pepe bianco e, sempre girando con energia, cuocere a fuoco dolce per 15 minuti circa. Questo passaggio è importante in quanto consente all'impasto di asciugarsi ed ottenere gnocchi più sodi. Togliere dal fuoco, aggiungere il Parmigiano e il Pecorino, fare intiepidire; sciogliere i due tuorli in un cucchiaino di latte tiepido e versarli nell'impasto, con movimento dal basso in alto per evitare che diventi elastico e renderlo più leggero. Preparare due fogli di carta da forno, versare l'impasto sul primo foglio, coprire con il secondo e con il matterello fare leggera pressione, stendendo l'impasto ad uno spessore di circa 2 cm. Fare raffreddare per circa un'ora. Con un coppapasta di 4-5 cm di diametro, tagliare i medaglioni di semolino immergendo il coppapasta in acqua fredda ad ogni taglio se necessario. Impastare i ritagli di pasta ripiegandoli fra i due fogli di carta da forno con l'aiuto delle mani e utilizzare nuovamente il coppapasta per tagliare altri gnocchi. Scaldare il forno a 200°C, imbrattare una pirofila da portata, disporre gli gnocchi leggermente sovrapposti, cospargere di Parmigiano, qualche pezzetto di burro ed una generosa quantità di fiocchi di Gorgonzola Piccante. Infornare gli gnocchi e cuocere per un quarto d'ora finché non saranno leggermente dorati. Fare riposare qualche minuto prima di portare in tavola. Risulteranno più saporiti se mangiati caldi.



Gnocchi al Torreggio con pancetta e funghi | parte 1 |

Realizzato da Cristina Blasi e Gabriella Mari



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

PER GLI GNOCCHI :

500 g di patate
50 g di farina di castagne
50 g di farina 00
1 uovo
120 g di Torreggio grattugiato
6 cucchiaini di crema di latte
2 tuorli d'uovo
sale q.b.

PER IL CONDIMENTO :

1/2 verza
200 ml circa di brodo
burro q.b.
50 g di pancetta tagliata a fiammifero
25 g di funghi secchi
Parmigiano grattugiato q.b.

Arrigoni



PROCEDIMENTO :

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate, aggiungere il sale, le farine ed un uovo intero. Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Dividere l'impasto in 16 pezzi.

Fondere il Torregio a bagnomaria con la crema di latte, unire i 2 tuorli, fuori dal fuoco, mescolando con una frusta e far raffreddare.

Farcire la pasta di patate con la fonduta di Torregio ottenendo degli gnocchi ovali.

A parte, pulire la verza eliminando la costa centrale, tritarla e lessarla in acqua bollente salata. Quando è tenera, scolarla e frullarla aggiungendo poco brodo, fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Saltare la pancetta in poco burro, unire i funghi e farli rosolare aggiungendo poca acqua di ammollo filtrata. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata per 5 minuti a fuoco moderato.

Scolarli e condirli con la salsa di funghi e pancetta.

Sistemare sul fondo del piatto poca crema di verza, adagiarvi gli gnocchi e spolverizzare con Parmigiano grattugiato.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Il Nebbiolo d'Alba DOC Duchessa Lia è un vino dai toni importanti, capace di resistere al tempo. Ha colore rosso rubino intenso, che tende al granato con l'invecchiamento, che è almeno di un anno. Il suo profumo intenso unisce i sentori della viola con quelli del sottobosco e delle spezie. Il sapore totalmente secco, armonico e corposo, accompagna piacevolmente i primi piatti strutturati, come questi gnocchi al Torregio con pancetta e funghi, e i secondi a base di carne e formaggi.

Il Nebbiolo, ovvero il "vitigno delle nebbie" perché i grappoli maturano quando i dorsi collinari sono già contornati dai banchi nebbiosi dell'autunno, pone in questo vino tutto il suo prestigio.

Gnocchi ripieni al [Quartirolo](#), prugne e cannella | parte 1 |

Realizzato da Licia Dentesano ed Emanuela Plazzotta



INGREDIENTI :

(per 6-8 persone)

1 kg di patate
250 g di farina
1 uovo
1 noce di burro
noce moscata
sale q.b.

PER IL RIPIENO :

300 g di Quartirolo fresco
300 g di prugne secche
sale, zucchero e cannella q.b.

PER IL CONDIMENTO :

50 g di burro
3 o 4 cucchiai di pangrattato
zucchero e cannella q.b.

Arrigoni

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Gnocchi ripieni al [Quartiolo](#), prugne e cannella | [parte 2](#) |

PROCEDIMENTO :

In una ciotola unire al formaggio le prugne denocciolate e tagliate a pezzetti, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e una spolverata di cannella. Amalgamare bene e tenere da parte. Lessare le patate, pelarle, passarle nello schiacciapatate direttamente su un piano di lavoro. Salare, cospargere con la farina, aggiungere l'uovo, poca noce moscata e il burro. Lavorare con le mani fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Ricavare degli gnocchi della grandezza di una noce. Aiutandosi con le mani inserire un po' di ripieno e chiudere bene.

In una padella larga sciogliere il burro, aggiungere il pangrattato, un pizzico di zucchero e una spolveratina di cannella. Tostare brevemente.

In una pentola capiente portare a bollore abbondante acqua salata. Lessare pochi gnocchi per volta.

Scolare, ripassare in padella con il condimento e servire immediatamente.



CAPRICCIO, TORREGGIO e ARRÌ ARRÌ

Primi

Gnocchi verdi con Capriccio conditi con Arrì Arrì

Realizzato da Rosella Mengozzi



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

200 g di Capriccio
50 g di Torreggio
400 g di farina 00
1 uovo
150 g di piselli
200 g di Arrì Arrì
1 cipollotto
olio extravergine, basilico, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Tritare il cipollotto e metterlo in padella con un po' d'olio. Appena soffrigge aggiungere i piselli, un poco di acqua, salare e portare a cottura. Lasciare raffreddare e poi frullare.

In una ciotola mettere la farina, il Capriccio ed aggiungere una parte di purea di piselli. Lavorare bene e poi aggiungere l'uovo. Raffreddare e lasciar riposare. Per fare gli gnocchi prendere un pezzetto di impasto, formare un cilindro e tagliarlo in diagonale. Mettere a bollire l'acqua con il sale.

A parte in una padella mettere a fondere l'Arrì Arrì a fuoco dolce. Cuocere gli gnocchi conservando l'acqua di cottura. Scolare e mantecarli in padella con la salsa al formaggio. Aggiungere il basilico spezzettato, il pepe, un po' di acqua di cottura, se serve, e una spolverata di Torreggio.

Arrigoni

Cartellate salate al Capriccio | parte 1 |

Realizzato da Carmen Signorile



INGREDIENTI :

(per 10 persone)

PER LA PASTA :

450 g di farina tipo 0

4 uova

PER IL RIPIENO :

500 g di Capriccio

100 g di Parmigiano grattugiato

2 uova

sale, pepe, noce moscata ed erba cipollina tritata
q.b.

salsa al pomodoro semplice q.b.

Arrigoni

CAPRICCIO

Cartellate salate al Capriccio | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Setacciare la farina, fare una fontana al centro, rompere le uova e batterle con una forchetta. Aggiungere la farina prendendola dall'interno della fontana finché la farina sarà completamente assorbita. Lavorare l'impasto per alcuni minuti, lasciare riposare per 20 minuti avvolgendolo in un tovagliolo o nella pellicola. Trascorso il tempo di riposo formare delle porzioni da 80 g circa e passarle ognuna alla sfogliatrice dal primo al penultimo foro.

Lessare la pasta in acqua salata, scolarla, immergerla in una ciotola con acqua fredda salata, sgocciolare e stendere su dei canovacci e tamponare.

Versare in una ciotola il Capriccio, aggiungere 50 g di Parmigiano grattugiato e il resto degli ingredienti e lavorare brevemente fino ad ottenere una farcia omogenea.

Tagliare delle strisce di circa 30x6 cm. Al centro di ognuna fare un cordone con il ripieno, unire i lati lunghi spennellandoli con del burro e chiuderli con le dita, poi arrotolare a spirale.

Mettere sul fondo di una pirofila un paio di cucchiari di salsa al pomodoro, disporvi le cartellate salate e spolverare con il rimanente Parmigiano grattugiato.

Infornare per 20 minuti a 200°C.



Crema di carote con Rossini

Realizzato da Manila Foresti e Irina Cigolini



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per 4 persone)

120 g di Rossini
400 g di carote
pane casereccio a fette q.b.
1 l di acqua bollente
150 g di porro
1 spicchio di aglio
1 rametto di timo
1 cucchiaio di farina
3 cucchiai di olio extravergine
sale e pepe di mulinello q.b.

PROCEDIMENTO :

Scaldare l'olio in un tegame e far stufare 100 g di porro, tagliato finemente, e l'aglio a fuoco moderato. Aggiungere le carote tagliate a cubetti, la farina a pioggia e farla tostare, poi le foglioline di timo e l'acqua bollente. Salare, pepare, portare ad ebollizione e cuocere per circa 20-30 minuti. Tagliare a dadini il formaggio. Ungere le fette di pane con l'olio extravergine di oliva, tostarlo e tenerlo in caldo tra due tovaglioli. Frullare la zuppa sino ad ottenere una crema, rimettere la pentola sul fuoco, unire 3/4 del formaggio e farlo sciogliere a fuoco dolce. In una padella far friggere il porro rimasto con un filo di olio. Distribuire la crema in una zuppiera, aggiungere il formaggio rimasto e decorare con il porro fritto. Servire la zuppa accompagnata con i crostini di pane.

Crêpes d'estate

Realizzato da Claudia Radicchio



INGREDIENTI :

(per 40 crêpe)

PER LE CRÊPES :

160 g di farina 00
40 g di farina integrale
2 uova intere
5 dl di latte intero
un pizzico di sale

PER LA FARCIA :

400 g di salsa besciamella
300 g di Quartirolo fresco
800 g di pomodori pelati
250 g di prosciutto cotto tagliato a fettine sottili
150 g di Parmigiano grattugiato
foglie di basilico q.b.
3 dl di panna liquida

PROCEDIMENTO :

Preparare le crêpes e sistemarle separate sul piano di lavoro. Stendere uno strato sottile di besciamella sopra ogni crêpe. Successivamente sistemarvi sopra una fettina di prosciutto cotto, una fetta sottile di formaggio Quartirolo, qualche pezzetto di pomodoro pelato, un po' di Parmigiano e il basilico.

Arrotolare ogni crêpe e riporla in frigo avvolta da carta stagnola (si possono preparare anche il giorno prima). Togliere la stagnola e tagliare a rondelle i rotoli di crêpes. Imburrare una pirofila e sistemarvi sopra le rondelle. Condire con la panna liquida e il Parmigiano rimasto. Infornare a 200°C per 10 minuti circa.

Arrigoni

Mezze maniche con Taleggio, speck e porcini su crema di patate | parte 1 |

Realizzato da Carmela Caputo e Giorgia Chiatto



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

400 g di mezze maniche o caserecce di Gragnano

PER IL SUGO :

2 scalogni piccoli tritati finemente

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

250 g di funghi porcini

100 g di speck

25 ml di vino bianco

1 ciuffo di prezzemolo

30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

200 g di Taleggio Bio

350 g di patate già sbucciate

1 porro

brodo q.b.

sale e pepe q.b.

scaglie di Torreggio per decorare

Arrigoni

TALEGGIO DOP e TORREGGIO

Mezze maniche con Taleggio, speck e porcini su crema di patate | **parte 2** |



PROCEDIMENTO :

Soffriggere il porro affettato sottilmente in 4 cucchiari d'olio, farlo appassire bene con il brodo e poi unire le patate tagliate a cubetti; coprire con il brodo e lasciar cuocere finchè non diventano tenere. Passare il tutto nel mixer, aggiustare di sale e pepe e tenere in caldo.

Nel frattempo soffriggere gli scalogni in padella con 5 cl di olio, alzare la fiamma ed aggiungere i porcini tagliati a fettine. Quando sono biondi, sfumare con il vino ed aggiungere il prezzemolo tritato; salare e pepare. Togliere i funghi e saltare per 1 minuto lo speck tagliato a striscioline; unire i funghi. Cuocere la pasta in acqua bollente salata e saltarla nella padella con il sugo; a fuoco spento unire il Taleggio tritato, il Parmigiano e il prezzemolo.

Servire disponendo sul fondo del piatto la crema di patate e sopra la pasta mantecata; spolverizzare con il Torreggio.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

BARBERA D'ASTI DOCG

Un piatto intenso come questo primo arricchito con Taleggio, speck, porcini e patate ha bisogno di un vino di buon corpo, ben strutturato, asciutto, armonico.

Il Barbera d'Asti di Duchessa Lia è un DOCG dal bouquet intenso, con profumo di frutta fresca e caratteristicamente vinoso. Il vitigno di origine, il Barbera, è uno dei più conosciuti tra quelli piemontesi e il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino acceso, ottimo con primi piatti al ragù e secondi di carne rossa. L'ideale temperatura di servizio è intorno ai 18°-20°C.

Minestra di cannellini, miso e Gorgonzola

Realizzato da Cristina Blasi e Gabriella Mari



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

500 g di cannellini già cotti e conditi con olio
200 ml di acqua di cottura dei cannellini
25 g di miso di riso
250 g di Gorgonzola Dolce
sale q.b.
pepe bianco q.b.

PROCEDIMENTO :

Passare al setaccio i fagioli, metterli in una casseruola e portare ad ebollizione; unire il miso precedentemente sciolto nell'acqua di cottura dei cannellini. Aggiungere il Gorgonzola tagliato a dadini e cuocere a calore moderato, evitando di raggiungere il bollore, fino a che il formaggio non si sarà completamente sciolto. Regolare di sale e pepe e servire la minestra ben calda.

Arrigoni

Nidi di pasta fresca con verdure e fonduta di Taleggio

Realizzato da Rosella Mengozzi

**INGREDIENTI :**

(per 4 persone)

300 g di farina di grano tenero

3 uova

2 carote

2 zucchine

600 g di spinaci

prezzemolo q.b.

150 g circa di latte

300 g di Taleggio

2 tuorli

sale e pepe q.b.

burro q.b.

PROCEDIMENTO :

PER LA SFOGLIA : in una ciotola mettere la farina con le uova sbattute. Lavorare bene, formare un panetto e lasciar riposare coperto. Tagliare a nastro le zucchine e le carote. Lavare gli spinaci e cuocerli in padella con la loro acqua di lavaggio. Sbianchire le carote e le zucchine. Passarle poi nel burro e lasciar raffreddare. Stendere la sfoglia, fare delle strisce di almeno 5 cm di spessore. Lessarle in acqua salata bollente. Passarle poi in acqua fredda. Stenderle su un canovaccio e tamponarle. Mettere i nastri di verdure e gli spinaci ben strizzati sulle sfogliette. Arrotolarle fino a formare delle rose. Ungere una pirofila e cospargerla con un trito di prezzemolo, adagiarvi sopra le rose con qualche fiocchetto di burro. Informare a 180°C per circa 20 minuti per gratinare.

PER LA FONDUTA: mettere a scaldare il latte insieme al Taleggio a pezzetti e fuori dal fuoco aggiungere due rossi d'uovo. Togliere dal forno le rose e lasciar riposare qualche minuto. Porzionare e servire con la fonduta sopra le rose.

Arrigoni

Pasta ai semi di lino con pesto di Capriccio, noci e carote

Realizzato da Rosella Mengozzi



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

250 g di Capriccio
500 g di pasta ai semi di lino (o altra)
300 g di spinaci freschi
3 carote
30 g di noci sgusciate
olio extravergine q.b.
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Pulire gli spinaci e saltarli in padella con solo l'acqua che resta dopo il lavaggio, salare e lasciare cuocere pochi minuti. Far raffreddare e strizzarli bene. Fare una dadolata di carote, sbianchirle per pochi minuti e lasciar raffreddare. Mettere a cuocere la pasta nell'acqua salata per i minuti indicati. Frullare prima gli spinaci e aggiungere poi le noci tritandole grossolanamente. Aggiungere un po' di olio e di acqua di cottura della pasta. Passare il frullato in una ciotola e aggiungere il Capriccio, con una frusta mescolare bene. Ungere una padella con un filo d'olio e saltare velocemente le carote, aggiungervi poi la pasta ed il pesto di spinaci. Mescolare bene e servire.

Arrigoni

Pasta alla farina di ceci e verdure con mantecatura di **Torreggio**

Realizzato da Rosella Mengozzi

**INGREDIENTI :**

(per 6 persone)

150 g di Torreggio
500 g di pasta di farina di ceci (o altro tipo)
2 carote
2 zucchine verdi
200 g di piselli
1 cipollotto compreso del verde
peperoncino, sale e olio extravergine q.b.

PROCEDIMENTO :

Fare una dadolata con le verdure e sbianchirle per pochi minuti.

In una pentola portare a bollore l'acqua per la pasta aggiungendo il sale e il peperoncino tritato. Cuocere la pasta.

In una padella far soffriggere in olio il cipollotto tritato bene e aggiungervi la verdura a dadini. Scolare la pasta, conservando un mestolo di acqua di cottura, e metterla nella padella assieme alle verdure. Aggiungere il Torreggio grattugiato e un po' dell'acqua di cottura poco per volta. Mantecare e servire fumante.

Arrigoni

Penne con Gorgonzola e asparagi

Realizzato da Veronica Geraci



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

320 g di penne (meglio se integrali)
400 g di asparagi (non troppo grandi)
150 g di Gorgonzola Dolce
50 ml di latte
100 ml di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Pulire gli asparagi eliminando la parte legnosa. Tagliare a rondelle il gambo lasciando le punte intere. In una padella cuocere gli asparagi con 2 o 3 cucchiai di olio e il brodo, fino a che non sono teneri. Tenere da parte le punte e frullare il resto con il formaggio e il latte fino ad ottenere una crema morbida (se necessario aggiungere altro latte o un cucchiaino di brodo). Aggiustare di sale e pepe. Cuocere le penne in abbondante acqua, scolarle e condirle con la crema di formaggio, mescolando con cura. Aggiungere le punte di asparagi tenute da parte e servire.

Arrigoni

Ravioli con ripieno di Torreggio e Capriccio profumato al combawa

Realizzato da Eva Golia



INGREDIENTI :

(per 8-10 persone)

PER LA PASTA :

200 g di farina 00
2 uova (110 g)

PER IL RIPIENO :

150 g di Torreggio
50 g di Capriccio
1/2 cucchiaino di combawa
1 uovo (55 g)

PROCEDIMENTO :

Disporre la farina a fontana, mettere al centro le uova e, con l'aiuto di una forchetta, amalgamare l'impasto. Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo. Formare un panetto, avvolgerlo con pellicola trasparente e lasciarlo riposare per mezz'ora. Nel frattempo grattugiare a julienne il Capriccio e il Torreggio, ben freddi. Mescolarli con l'uovo, il mezzo cucchiaino di combawa e ottenere un composto uniforme e morbido. Stendere la pasta con la sfogliatrice e ottenere delle strisce sottili. Stenderle sulla spianatoia e, nella parte inferiore della striscia, con l'aiuto di un sac à poche, disporre il ripieno a mucchietti lontani circa 4 cm l'uno dall'altro. Ricoprire con la parte superiore della sfoglia e sigillare i bordi con la punta delle dita. Ritagliare i ravioli servendosi di una rotella tagliapasta. Cuocere i ravioli per qualche minuto in acqua bollente leggermente salata. Condire con burro di montagna fuso e pepe bianco.

Arrigoni

Riso a colori con Quartirolo e nocciole

Realizzato da Eleonora Caprio



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per 4 persone)

160 g di riso Ribe integrale
50 g di riso Venere integrale
50 g di riso rosso integrale thai
1/2 peperone giallo
200 g di Quartirolo fresco
50 g di nocciole
succo e scorza di 1 limone non trattato
olio extravergine di oliva e pepe bianco
basilico q.b.

PROCEDIMENTO :

Cuocere i tre risi separatamente in acqua bollente salata. Il riso Venere cuoce in circa 35 minuti, il riso rosso integrale e il Ribe integrale cuociono in circa 25 minuti. Scolare i vari risi e allargarli su delle teglie a raffreddare. Condire il riso venere con la scorza del limone grattugiata, condire i risi bianco e rosso con il succo del limone. Tagliare a cubetti il Quartirolo e metà peperone, tenendo l'altra metà da parte. Condire i vari risi con olio extravergine, peperone giallo a cubetti, pepe bianco e qualche foglia di basilico finemente tritata. Assemblare con l'aiuto di un coppapasta i tre risi a strati, intervallandoli con uno strato di nocciole e uno di Quartirolo. Frullare il peperone tenuto da parte con qualche cucchiaino di acqua calda, due cucchiaini di olio e un pizzico di sale. Passare la salsa ottenuta in un colino a trama fitta e utilizzarla per condire e decorare. Servire fresco.

Risotto alla barbabietola con salsa ai Gorgonzola

Realizzato da Romana e Giada Bosco



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

300 g di riso superfino
1,5 l circa di brodo vegetale
1 scalogno
200 g di barbabietola frullata
burro
sale q.b.
50 g di Gorgonzola Dolce
50 g di Gorgonzola Piccante
latte q.b.

PROCEDIMENTO :

Preparare la salsa mettendo i due tipi di Gorgonzola tagliati a pezzetti in un casseruolino con alcuni cucchiari di latte. A fiamma dolce far fondere i formaggi. Dare la giusta consistenza alla salsa con altro latte caldo, controllare la salatura e frullarla per avere una salsa omogenea. In un tegame da risotto far stufare dolcemente lo scalogno. Unire il riso tostato, bagnare con abbondante brodo caldo e tirare a cottura il risotto. Al termine, fuori dal fuoco aggiungere la barbabietola frullata e scaldata, mantecarlo con una noce di burro e due cucchiari di salsa ai Gorgonzola. Versare il risotto nel piatto da portata, coprirlo per pochi minuti con un tovagliolo e, prima di servirlo, rifinirlo con la salsa ai Gorgonzola.

Arrigoni

Risotto con fonduta di Taleggio e riduzione di Valpolicella Zýmē | parte 1 |

Realizzato da Mariarosa Quintarelli



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

PER IL BRODO VEGETALE :

1,5 l di acqua
1 cipolla
1 carota
1 foglia di alloro
sale grosso q.b.

PER LA FONDUTA :

180 g di Taleggio
90 ml di latte intero
90 ml di brodo vegetale

PER LA RIDUZIONE DI VINO :

1,5 dl di vino Valpolicella Zýmē
(classico – superiore)
25 g di zucchero
3 cucchiaini di aceto di mele

PER IL RISOTTO :

1/2 cipolla tritata
450 g di riso Vialone Nano
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Arrigoni

TALEGGIO DOP

Risotto con fonduta di Taleggio e riduzione di Valpolicella Zýmē | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Preparare il brodo, versando in una casseruola l'acqua, la cipolla, la carota e la foglia di alloro, aggiungere del sale grosso e portare a ebollizione; cuocere per 30 minuti.

Per la fonduta, tagliare a pezzetti il Taleggio e porlo in una casseruola a bagnomaria insieme al latte e al brodo vegetale, mescolare fino a sciogliere completamente il formaggio.

In un pentolino cuocere lo zucchero con un cucchiaino di acqua e l'aceto di mele; quando inizia a caramellare aggiungere il vino caldo ridotto. Proseguire la cottura fino a ottenere una salsa sciropposa.

In una larga casseruola rosolare la cipolla con due cucchiai di olio, versare il riso e tostarlo per qualche minuto. Aggiungere il brodo caldo un po' alla volta, portare il riso a cottura e aggiustare di sapore.

Mantecare il risotto con la fonduta e servirlo versandovi sopra 2 cucchiai della riduzione di vino.



Risotto con stridoli e salamella | parte 1 |

Realizzato da Giorgia Lagosti

**Arrigoni****INGREDIENTI :**

(per 4 persone)

320 g di riso superfino

(Vialone Nano, Carnaroli o Arborio)

300 g di stridoli *

80 g di Torreggio

150 g di salamella

1 l di brodo vegetale

90-100 g di burro

2 scalogni tritati finemente

1 spicchio d'aglio

12 cucchiaini di olio

100 ml di vino bianco di buona qualità

sale marino integrale q.b.

pepe macinato al momento q.b.

** Gli "stridoli" sono la Silene Vulgaris che così viene chiamata in Romagna. Nel resto dell'Italia prendono il nome di Bubbolini, Carletti, Crepaterra, Cuiin, Erba del Cucco, Minuto, Schioppettini, Strigoli, Stringoli, Tagliatelle della Madonna, Verzuli, Grisol, Sclopit.*

La salamella non è altro che l'impasto del salame crudo ed è facilmente reperibile in qualsiasi macelleria!

TORREGIO

Risotto con stridoli e salamella | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Mondare gli stridoli, spezzettarli e saltarli in 20 g di burro, 4 cucchiari di olio e l'aglio vestito.

Farli appassire e togliere l'aglio.

Dopo aver sbriciolato la salamella, unirla agli stridoli, scottarla leggermente ed aggiungere il riso precedentemente tostato con 20 g di burro e 4 cucchiari di olio.

Appena il tutto avrà ripreso il bollore, sfumare con il vino bianco, aggiungere gli scalogni precedentemente appassiti in olio, e portarlo a cottura aggiungendo brodo bollente.

Mantecare con il burro rimasto e Torregio grattugiato (per grattugiarlo meglio, tagliarlo a pezzetti e metterlo in congelatore), regolare di sale e di pepe e far riposare almeno 5 minuti prima del servizio.

CONSIGLIO: una volta saltati gli stridoli, toglierne una parte e tenerli da parte fino al momento della mantecatura. Ciò farà sì che il risotto risulti più verde e... accattivante alla vista!



Sformato di riso ai due colori con broccoli e Taleggio

Realizzato da Carmela Caputo e Giorgia Chiatto



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per 4 persone)

300 g di riso per risotti
 250 g di broccoli
 2 cucchiaini di olio di oliva
 50 g di burro
 una cipolla piccola
 1/2 bicchiere di vino bianco secco
 150 g di Taleggio
 sale, pepe e peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO:

Sbollentare i broccoli e saltarli in padella con un filo d'olio e un pizzico di peperoncino. Tenere un paio interi per decorare e frullare il resto. A parte, in un'altra casseruola, imbiondire la cipolla tritata con il burro ed un po' d'olio, tostare il riso, bagnare con il vino bianco e farlo evaporare completamente. Portare a cottura il risotto, aggiungendovi poco per volta l'acqua o il brodo bollente, mescolando continuamente. A cottura ultimata incorporare il Taleggio amalgamandolo con una noce di burro e un pizzico di pepe e aggiustare il sale; dividere il risotto in due pentole e ad una unire i broccoli. Versare in uno stampo di silicone da budino leggermente imburrito il risotto al Taleggio, coprire con il riso verde. Cuocere in forno già caldo a 190°C per 5-6 minuti, sformare, capovolgere su un piatto da portata e decorare con i broccoli messi da parte.



Spaghetti a nido al Gorgonzola Dolce e radicchio di chioggia

Realizzato da Rosella Mengozzi



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

150 g di Gorgonzola Dolce
500 g di spaghetti a nido
500 g di radicchio di Chioggia
150 g di sedano
50 g di noci tritate
olio extravergine q.b.
sale q.b.

PROCEDIMENTO :

Tagliare a cubetti il sedano e a julienne il radicchio. In una padella con un filo d'olio lasciar appassire il radicchio e farlo asciugare bene. Sbianchire il sedano e passarlo in acqua fredda. Mettere a bollire l'acqua, salare e cuocere la pasta. Nel frattempo frullare il radicchio insieme al Gorgonzola. In una padella capiente mettere l'olio e saltare il sedano; aggiungervi poi la pasta e condire con la salsa di radicchio e Gorgonzola. Mantecare ed aggiungere le noci. Servire caldo.

Arrigoni

Timballo di anelletti con melanzane e Taleggio Bio | parte 1 |

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

500 g di pasta di grano duro
(formato "anelletti siciliani")
4 uova sode
500 g di Taleggio Bio
2-3 melanzane viola
olio di arachidi per friggere
olio extravergine di oliva
700 ml di passata di pomodoro
1 mazzetto di basilico
1 cipolla fresca
pane grattugiato q.b.
sale q.b.

uno stampo in alluminio da 24-26 cm



TALEGGIO DOP

Timballo di anelletti con melanzane e Taleggio Bio | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Affettare finemente la cipolla e farla stufare piano con 4-5 cucchiari di olio, unire la passata, salare e lasciar rapprendere il sugo. A fine cottura unire il basilico spezzettato con le mani. Affettare le melanzane (spessore 1 cm) e friggerle in olio di arachidi. Far asciugare le melanzane fritte su carta da cucina. Lessare gli anelletti in acqua bollente salata per metà tempo rispetto a quello indicato sulla confezione. Scolare gli anelletti e condirli con due cucchiari di olio extravergine di oliva, aggiungere il sugo di pomodoro e far raffreddare qualche minuto.

Oliare generosamente uno stampo e spolverizzarlo di pane grattugiato, adagiare all'interno in bell'ordine le fette di melanzana sovrapponendole leggermente. Tagliare a pezzetti le melanzane avanzate e unirle agli anelletti conditi. Distribuire un po' meno di metà anelletti nel guscio di melanzane, completare con il Taleggio e le uova sode tagliate a fette. Ricoprire con gli anelletti tenuti da parte e compattare bene. Coprire con un foglio di carta alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti; eliminare la carta alluminio negli ultimi 10 minuti di cottura. Aspettare qualche minuto prima di sformare il timballo e lasciarlo riposare ulteriormente altri 5-10 minuti prima di tagliarlo. È possibile preparare questa ricetta in mini timballini monoporzione.



Vellutata di fave e piselli con spuma di Capriccio alle erbe aromatiche | parte 1 |

Realizzato da Angela Schiavina



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

PER LA VELLUTATA :

200 g di piselli freschi
100 g di fave fresche già sgranate
300 g di patate
cipollotti q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepe nero q.b.
brodo vegetale (o acqua calda) q.b.

PER LA SPUMA DI FORMAGGIO :

250 g di Capriccio
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.
erbe aromatiche come basilico, erba cipollina,
menta, timo limonato q.b.



Arrigoni

CAPRICCIO

Vellutata di fave e piselli con spuma di **Capriccio** alle erbe aromatiche | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Lavare le patate senza sbucciarle e tagliarle a tocchetti, sgranare i piselli e pulire le fave dal baccello.

In una casseruola mettere 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e i cipollotti freschi tritati e porre sul fuoco a temperatura non troppo alta. Fare rosolare leggermente i cipollotti e aggiungere le patate tagliate a tocchetti, le fave e i piselli. Mescolare bene, salare e pepare e cuocere per alcuni minuti, poi aggiungere brodo vegetale o acqua calda. Quando le verdure sono tutte cotte frullare per creare la vellutata. Mentre le verdure cuociono, preparare la spuma di formaggio tritando le erbe aromatiche. Aggiungere quindi il Capriccio e l'olio extravergine. Aggiustare di sale e pepe. Quando la vellutata è pronta, versare nelle ciotoline e mettere sopra un cucchiaino di spuma di Capriccio. Finire con un goccio di olio e qualche fava cruda sbucciata. Servire calda o a temperatura ambiente.



“Zuf di coce” e fonduta di Torreggio e noci

Realizzato da Licia Dentesano ed Emanuela Plazzotta



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per 6 persone)

500 g di zucca gialla
200 g di farina di mais gialla
5 dl di latte
5 dl di acqua
100 g di burro
sale q.b.

PER LA FONDUTA :

300 g di Torreggio
1 dl di latte
100 g di burro
50 g di farina di mais
50 g di noci o nocciole tritate

PROCEDIMENTO :

Sbucciare la zucca, tagliarla a cubetti e lessarla con un pizzico di sale. Frullare bene tutto, aggiungere il latte, il burro e riportare a bollore. Aggiungere la farina, poco per volta, e portare a cottura mescolando sempre. Preparare la fonduta, facendo fondere in un pentolino il formaggio tagliato a cubetti con il latte. Frullare tutto per ottenere una crema morbida. A parte sciogliere il burro in una padella, aggiungere la farina e far prendere un colore dorato. Unire anche le noci o nocciole e dorare ancora per qualche minuto. Versare la crema di zucca nei piatti fondi o nelle ciotole e servire con la fonduta e il condimento alle noci.



Insalata con **Quartirolo**, sedano e nocciole delle Langhe

Realizzato da Romana e Giada Bosco



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

200 g di Quartirolo fresco
50 g di nocciole
1 cuore di sedano
1 mela Granny Smith
1/4 di cavolfiore
5 o 6 ravanelli
succo di limone
olio extravergine di oliva
sale e peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO :

Tagliare il Quartirolo a cubetti e condirlo con olio, sale e peperoncino.

Mondare e lavare il sedano e affettarlo quindi sottilmente, sbucciare la mela, dividerla in quarti e tagliarla a fettine sottili. Affettare (seguendo la fibra) le infiorescenze del cavolfiore e i ravanelli. Mescolare le verdure e condirle con una citronette. Unire alle verdure il formaggio e le nocciole, rimescolare con delicatezza e sistemare l'insalata su un piatto da portata.

Arrigoni

Insalata di finocchi e **Quartirolo** con melagrana e zahtar

Realizzato da Licia Denteseano ed Emanuela Plazzotta



INGREDIENTI :

2 finocchi
200 g di Quartirolo fresco
1 melagrana
3 cucchiaini di zahtar
(o un misto di timo, issopo, santoreggia, sesamo e sommacco)
il succo di un limone
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Lavare i finocchi e tenere da parte le infiorescenze per le decorazioni. Affettarli finemente e metterli su un piatto largo. Condire con sale e pepe, zahtar, succo di limone e olio extravergine d'oliva. Mescolare delicatamente. Aggiungere il Quartirolo tagliato a piccoli cubetti. Mescolare ancora e infine aggiungere i chicchi di melagrana. Allargare su un piatto da portata e decorare con i ciuffi di finocchio tenuti da parte.

Arrigoni

Lampascioni fritti con crema di Rossini e perle di vincotto | parte 1 |

Realizzato da Beatrice Cassano

**INGREDIENTI :**

(per 6 persone)

500 g di lampascioni
(circa 20-25 bulbi di media dimensione)
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.

PER LA CREMA DI ROSSINI :

200 g di Rossini
150 ml di panna fresca

PER LE PERLE DI VINCOTTO :

200 ml di vincotto
(o di aceto balsamico)
2 g di agar agar in polvere
125 ml di olio di semi di arachidi

Arrigoni

Lampascioni fritti con crema di Rossini e perle di vincotto | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Pulire i lampascioni, eliminando le bucce esterne, e lavarli con cura. Asciugarli bene e inciderli sulla cima con tagli profondi ad asterisco senza intaccare la base.

Friggerli in olio bollente, immergendoli a testa in giù. Quando si saranno aperti come un fiore e diventati dorati e croccanti, scolarli e asciugarli su carta da cucina. Salarli appena.

Tritare finemente il formaggio Rossini con un mixer. Scaldare la panna fino al bollore; fuori dal fuoco, aggiungerla lentamente al formaggio tritato, mescolando con una frusta fino ad ottenere una crema di giusta consistenza. Per le perle di vincotto, tenere in frigo per 5-6 ore un bicchiere di olio. Mescolare l'agar agar con il vincotto e portare a ebollizione per 2-3 minuti; far intiepidire. Con l'aiuto di una siringa da cucina lasciar cadere alcune gocce di composto di vincotto nell'olio freddo: si formeranno delle perle gelatinose. Colarle e sciacquarle appena per eliminare l'olio in eccesso.

Servire i lampascioni guarnendoli con poca crema di formaggio e qualche perla di vincotto tra i petali.

Le perle di vincotto si conservano in frigorifero per 4-5 ore.



Sformatini di carote e Torreggio con crema di zucchine | parte 1 |

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 12 sformatini)

PER GLI SFORMATINI :

700 g di carote
4 uova
150 g di Torreggio
90 g di olio extravergine di oliva
500 cl di latte
60 g di farina
noce moscata, sale e pepe q.b.
brodo vegetale q.b.
burro q.b.

PER LA CREMA :

300 g di zucchine
100 g di Torreggio
1/4 di cipolla
brodo vegetale q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.

mandorle tostate per decorare

Arrigoni



PROCEDIMENTO :

PER GLI SFORMATINI : lavare le carote, pulirle e tagliarle a fettine, stufarle a fuoco basso con 30 g di olio per circa 15 minuti. Aggiungere sale e pepe. Una volta pronte frullarle con un robot riducendole in purea (se occorre utilizzare poco brodo vegetale per ottenere un passato omogeneo).

Preparare una besciamella molto densa con 60 g di olio extravergine, la farina e il latte indicati; salare, pepare e profumare con la noce moscata.

Incorporare il frullato di carota alla besciamella calda, se occorre frullare nuovamente. Unire il Torregio ridotto a piccole scaglie e le uova già sbattute; regolare di sale e pepe. Imburrare 12 piccoli stampi monoporzione e distribuire il composto preparato.

Cuocere a secco in forno già caldo a 200°C per 25 minuti.

PER LA LA CREMA : far dorare la cipolla tritata in un fondo di olio extravergine di oliva, unire le zucchine affettate; salare, pepare e portare a cottura.

Unire due mestoli di brodo vegetale e frullare con cura; unire il Torregio grattugiato finemente e far sciogliere il formaggio nella salsa di zucchine in un bagnomaria caldo.

Servire gli sformatini accompagnandoli con la crema di zucchine, qualche scaglia di Torregio e le mandorle tostate.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

DOLCETTO D'ALBA DOC

Il Dolcetto d'Alba di Duchessa Lia è un DOC intenso e fruttato, di buon corpo, armonico, leggermente tannico, con un piacevole retrogusto di mandorla amara. È un vino rosso carico con tenui riflessi violacei, dai caratteri schietti e semplici che è facile apprezzare fin dal primo assaggio. Deriva dalla vinificazione del vitigno Dolcetto in purezza e presenta una gradazione alcolica di circa 12,5 gradi. Piacevole durante tutto il pasto, oltre allo sformatino di carote e Torregio con crema di zucchine si adatta particolarmente alle zuppe e alla selvaggina.

Sformatino di asparagi con fonduta di Taleggio | parte 1 |

Realizzato da Marilena Saponaro



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

PER LO SFORMATINO :

1 l di latte
130 g di burro
130 g di farina
6 uova
10 asparagi
100 g di amido
6 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato
150 g di Taleggio tagliato a cubetti
pangrattato q.b.

PER LA FONDUTA :

150 g di Taleggio
120 g di panna
30 g di latte



TALEGGIO DOP

Sformatino di asparagi con fonduta di Taleggio | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Preparare la besciamella nel modo consueto, aggiungere le uova, l'amido e il Parmigiano Reggiano grattugiato.
Quando il composto si è intiepidito, aggiungere gli asparagi tagliati a fettine.
Imburrare gli stampini, ricoprirli di pangrattato e riempirli per metà con il composto.
Al centro inserire qualche cubetto di Taleggio.
Completare le formine lasciando un orlo di un centimetro.
Infornare a 160°C per 15 minuti.

PER LA FONDUTA : Mettere a scaldare 120 g di panna e 30 g di latte. Prima dell'ebollizione aggiungere il Taleggio ridotto a pezzettini piccolissimi.
Far sciogliere il formaggio mescolando con un cucchiaino e cuocere sino a quando la crema diventa liscia e lucida.
Servire gli sformatini su un piatto velato con un cucchiaino di fonduta.

VARIANTE : Lo stesso sformatino si può realizzare sostituendo all'asparago la pera.



Verdure al forno con crema di Taleggio | parte 1 |

Realizzato da Manila Foresti e Irina Cigolini



INGREDIENTI :

(per 4 persone)

PER LA CREMA :

250 g di Taleggio
100 ml di latte
25 g di burro
1 tuorlo

PER LE VERDURE :

800 g di verdure di stagione
(zucca, rapa, carote rosse, ecc.)
1 cucchiaio di miele di tiglio
il succo di un limone
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe di mulinello q.b.

Arrigoni

TALEGGIO DOP

Verdure al forno con crema di Taleggio | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Privare il Taleggio della crosta, tagliarlo a dadi, mettere tutto in una ciotola e coprire con il latte. Lasciare in fusione per almeno 2 ore in frigorifero. Preriscaldare il forno a 200°C.

Mondare le verdure e tagliarle a fette non troppo grosse, disporle su una teglia ricoperta di carta forno, condire con sale, pepe, olio, miele e succo di limone e infornare per 30-40 minuti circa, a secondo della larghezza delle fette.

In una casseruola sciogliere il burro, a bagnomaria, aggiungere il formaggio, il latte ed il tuorlo d'uovo. Cuocere a fuoco dolcissimo, mescolando con una frusta sino a quando si raggiungerà una consistenza cremosa.

Distribuire le verdure su di un piatto da portata o in ciotole individuali e versare la crema di Taleggio.

Se si desidera si possono mettere le verdure con la crema di Taleggio in una pirofila e porle a gratinare in forno. Fare riposare qualche minuto e servire.



Tartrà di asparagi con fonduta di Torreggio

Realizzato da Daniela Bovo

**INGREDIENTI :**

(per 6 persone)

250 g di latte
3 dl di panna
5 uova intere
10 uova di quaglia
500 g di asparagi puliti
sale e pepe q.b.

PER LA CREMA DI TORREGGIO :

150 g di Torreggio
1 dl di panna
80 ml di latte
1 cucchiaino raso di maizena

PROCEDIMENTO :

Mondare e lavare gli asparagi. Tagliare le punte, i gambi a rondelle e cuocere a vapore separatamente. Frullare le rondelle con il latte, aggiungere le uova, la panna, il sale e il pepe. Mettere negli stampini e infornare a bagnomaria per 20 minuti circa a 180°C. Nel frattempo preparare la crema di Torreggio. Tagliare il formaggio a pezzetti, metterlo in una casseruola con il latte, la panna, la maizena e riscaldare il tutto continuando a rimestare con una frusta. Portarlo quasi ad ebollizione, frullare con il minipimer la crema ed eventualmente filtrarla per renderla più liscia. Sistemare la tartrà su un piatto, accompagnata dalla crema di Torreggio, decorando con una punta d'asparago.

Arrigoni

Timballo di mousse di patate, Taleggio e funghi cardoncelli

Realizzato da Carmen Signorile

**INGREDIENTI :**

(per 10 persone)

1 kg di funghi cardoncelli
6 patate a pasta gialla
2 uova
250 g di Taleggio
1 cipollotto
sale, pepe, noce moscata e foglie di alloro q.b.
pangrattato q.b.
olio extravergine q.b.

PROCEDIMENTO :

In una larga padella scaldare l'olio con il cipollotto tagliato finemente, brasarlo, aggiungere i funghi tagliati a tocchetti e qualche foglia di alloro, salare e cuocere per una ventina di minuti.

Lessare le patate e passarle nello schiacciapatate, incorporare il Taleggio a pezzetti, le uova, il sale, un pizzico di noce moscata e mescolare.

Versare il sugo di funghi sul fondo di una pirofila imbrattata, aggiungere il composto di patate e schiacciare leggermente.

Spolverare con del pangrattato e cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

Volendo si possono preparare anche in piccoli stampi monoporzione.

Arrigoni

Crostata al farro con melanzane e Taleggio | parte 1 |

Realizzato da Maria Cristina Daraio



INGREDIENTI :

(per uno stampo da 26 cm di diametro)

PER L'IMPASTO:

120 g di farina di farro
130 g di farina integrale
1 cucchiaino di semi di senape
1 cucchiaino di semi di papavero
120 g di burro
1 uovo
acqua fredda frizzante
sale q.b.

PER LA FARCIA:

1 melanzana viola di media grandezza (250 g circa al netto della buccia)
2 o 3 cipolle porraie
100 ml di panna fresca
80 g di ricotta di mucca
130 g di Taleggio
2 uova
olio extravergine q.b.
sale e pepe q.b.

Arrigoni

TALEGGIO DOP

Crostata al farro con melanzane e Taleggio | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Disporre a fontana le due farine dopo averle mescolate con i semi di papavero, i semi di senape e il sale. Mettere al centro il burro ben freddo tagliato a tocchetti, impastare fino ad ottenere un impasto sabbioso, unire l'uovo e qualche cucchiaino di acqua fredda frizzante. Impastare velocemente fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea. Far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, avvolta in pellicola. Stendere la pasta con il matterello ad uno spessore di circa 5 mm e foderare lo stampo leggermente imburrato. Sbucciare la melanzana e tagliarla a tocchetti. Mondare le cipolle porraie, affettarle finemente e farle appassire in una padella con 2 cucchiaini di olio e un mestolino di acqua. Dopo 10 minuti, unire i tocchetti di melanzana, salare, pepare e portare a cottura. Far raffreddare.

Sbattere le uova con la panna, unire la ricotta, il formaggio Taleggio tagliato a dadini, sale e pepe. Unire il composto di melanzane e cipolle porraie, mescolare con cura e versare nell'involucro di pasta. Cuocere in forno a 180°C per circa 20-25 minuti.

Servire la crostata tiepida.



Crostata di formaggi e pere

Realizzato da Romana e Giada Bosco



INGREDIENTI :

(per uno stampo da 26 cm di diametro)

PER LA BASTA BRISÉE :

200 g di farina
80 g di burro
50 ml circa di acqua
un pizzico di sale

PER IL RIPIENO :

250 g di Gorgonzola Dolce
100 g di Taleggio
1/4 di pera sbucciata
4 o 5 cucchiaini di panna (leggermente montata)
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di curcuma
4 o 5 pere Decana o Williams
succo di limone

PROCEDIMENTO :

Con le dosi indicate preparare la pasta brisée e lasciarla riposare per un'ora. Stenderla con il matterello, foderare lo stampo, bucherellare il fondo e procedere alla cottura in bianco del guscio. Frullare il Gorgonzola con il Taleggio, il quarto di pera e un cucchiaino di panna se necessaria. Versare il composto in una ciotola, unire parte del prezzemolo tritato, la curcuma e per ultimo incorporare la panna. Stendere nel guscio di pasta la crema di formaggio livellandola bene. Spolverizzare con il prezzemolo rimasto. Pelare le pere e ricavare con uno scavino delle sferette, dividerle a metà, passarle nel succo di limone e disporle una vicino all'altra ricoprendo interamente la crema di formaggio.

Arrigoni

Crostata di rape al Gorgonzola Dolce | parte 1 |

Realizzato da Giovanna Quaranta



INGREDIENTI :

(per 10 persone)

PER LA PASTA BRISÉE :

250 g di farina
150 g di burro
1 uovo
1 cucchiaio di latte freddo
1/2 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale

PER LA FARCIA :

130 g di riso Originario
500 g di rape al netto
200 g di Gorgonzola Dolce
olio extravergine q.b.
peperoncino, sale e pepe q.b.

PER I POMODORI :

35 pomodorini ciliegini
2,5 dl di olio extravergine
timo, alloro q.b.
1 spicchio di aglio
pepe bianco q.b.

Arrigoni

GORGONZOLA DOLCE DOP

Crostata di rape al Gorgonzola Dolce | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Impastare la farina con il burro a pezzetti, l'uovo, il sale, lo zucchero ed infine il latte. Lavorare brevemente sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgere in pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere la pasta brisée allo spessore di 3 mm, rivestire uno stampo da 24 cm, rivestire con un foglio di alluminio e riempire di pesetti. Cuocere in bianco a 190°C per 15 minuti, togliere i pesetti e l'alluminio e cuocere ancora, a 170°C per 10 minuti.

Nel frattempo, lessare il riso e tenerlo da parte. Lessare le rape e ripassarle in padella con olio e poco peperoncino, unire il riso e far insaporire per pochi minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere il Gorgonzola a pezzetti. Far raffreddare.

Immergere i pomodori in una pentola con l'olio, aggiungere timo, alloro, uno spicchio di aglio e poco pepe bianco. Far cuocere fino ad una temperatura di 100°C, per circa 5 minuti.

Scolare i pomodori dall'olio. Riempire la crosta di pasta brisée con il composto di rape e guarnire con i pomodori e foglie di basilico.



Arrigoni

Crostata di zucchini con Quartirolo e limone | parte 1 |

Realizzato da Nicoletta Airenti



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per una teglia rettangolare 35x12 cm)

PER LA FROLLA SALATA :

250 g di farina 00
125 g di burro
1 tuorlo
4 g di sale
acqua fredda q.b. (circa la quarta parte del peso della farina)

PER LA FARCIA :

3 zucchini non troppo grandi
1 scalogno
olio extravergine q.b.
timo e maggiorana q.b.
sale e pepe q.b.
la buccia grattugiata di un limone biologico
100 ml di panna
2 uova
30 g di Grana Padano grattugiato
60 g di Quartirolo fresco tagliato a dadini
alcune foglie di basilico



QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Crostata di zucchini con Quartirolo e limone | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Setacciare la farina sulla spianatoia e mescolarla con il burro tagliato a pezzetti. Mescolare con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto sabbioso, unire il tuorlo, l'acqua, il sale e continuare ad impastare velocemente fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, avvolto in pellicola.

Nel frattempo tagliare gli zucchini a metà, privarli della parte interna e ridurli a bastoncini.

Far rosolare lo scalogno tritato in una casseruola con poco olio e un cucchiaio di acqua, aggiungere gli zucchini, sale e pepe. Cuocere brevemente a fuoco vivace fino a che gli zucchini non saranno asciutti e croccanti. Aggiungere le erbe aromatiche, la buccia grattugiata del limone e far raffreddare.

Stendere la pasta frolla salata fino a 3 mm di spessore e rivestire una teglia ben imburata e infarinata.

Bucherellare il fondo con una forchetta e lasciare la teglia in freezer per 10 minuti.

Ricoprire il guscio di frolla con carta forno, riempire di legumi secchi e far cuocere in bianco a 180°C per circa 20 minuti. Questa prima cottura si può fare anche il giorno prima conservando il guscio in luogo fresco e coperto da un canovaccio .

Preparare una salsa amalgamando con la frusta le uova, la panna, sale e pepe.

Riempire il guscio di pasta frolla salata con gli zucchini, il Quartirolo tagliato a dadini, qualche foglia di basilico spezzettata e completare con la salsa di uova.

Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, fino a quando la superficie non sarà dorata.

Servire la crostata tiepida o fredda.



Salato inganno | parte 1 |

Realizzato da Sabrina Bacelle



INGREDIENTI :

(per una teglia di 17 cm di diametro)

PER IL PAN DI SPAGNA SALATO :

3 uova
15 g di zucchero
50 g di amido di mais
50 g di farina 00
1/2 cucchiaino di baking powder (lievito chimico)
2 cucchiaini scarsi di sale

PER LA CREMA PASTICCERA AL GORGONZOLA :

250 ml di latte intero fresco
60 ml di panna fresca
12 g di amido di mais
12 g di amido di riso
75 g di tuorlo d'uovo
25 g di burro
80 g di Gorgonzola Dolce

PER LA GELATINA DI VINO :

500 ml di vino rosso Nebbiolo
12 g di gelatina in fogli

PER GUARNIRE :

nocciole Piemonte intere e tritate grossolanamente



GORGONZOLA DOLCE DOP

Salato inganno | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Preparare il Pan di Spagna montando le uova intere con lo zucchero e il sale per 15 minuti. Setacciare la farina con l'amido di mais e il lievito ed unirli alla montata di uova, poco alla volta, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto e delicatamente per evitare di smontare l'impasto. Versare in una teglia del diametro di 17 cm con il fondo ricoperto di carta da forno e infornare a 180°C per 25-30 minuti.

Nel frattempo preparare la crema pasticcera al Gorgonzola. Portare ad ebollizione il latte; setacciare gli amidi, miscelarli con la panna, unire il latte bollente, portare sul fuoco e cuocere, mescolando con la frusta, fino a che la crema non si sarà addensata. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere i tuorli, il burro ed infine il Gorgonzola. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia. Versarla in una ciotola, coprirla con la pellicola a contatto e farla raffreddare. Tagliare il Pan di Spagna in due dischi, disporre il primo disco sul fondo di un ring e ricoprirlo di crema al Gorgonzola, sovrapporre il secondo disco e ricoprirlo di crema. Tenere in frigo fino a quando la torta sarà ben fredda. Preparare intanto la gelatina di vino. Far bollire il vino per eliminare la parte alcolica, farlo intiepidire fino a 40°C ed aggiungere la gelatina in fogli precedentemente ammollata in acqua fredda. Far intiepidire a temperatura ambiente. Ricoprire la superficie della torta con la gelatina di vino. Far raffreddare nuovamente in frigorifero la torta. Quando la gelatina si sarà solidificata, togliere l'anello e decorare con le nocciole.



Schiacciata ripiena allo Stracchino Bio | parte 1 |

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

250 g di farina 0 di media forza
25 g di olio extravergine di oliva
150 ml di acqua a 25°C
6 g di sale
400 g di Stracchino Bio

teglia rotonda da pizza da 30-32 cm.

Arrigoni

STRACCHINO

Schiacciata ripiena allo **Stracchino Bio** | parte 2 |



PROCEDIMENTO :

In una larga ciotola distribuire la farina, unire il sale e poco per volta l'acqua, alternandola all'olio, fino a formare un impasto omogeneo e liscio.

Suddividere l'impasto in due e con ciascuna parte formare una palla da mettere a riposare in un contenitore con coperchio. Lasciar riposare a temperatura ambiente circa 30 minuti. Oliare leggermente la teglia. Prelevare un impasto e stenderlo dapprima con il mattarello e successivamente con le mani con un movimento rotatorio posizionando le mani chiuse sotto la sfoglia, facendo attenzione a non forarla. Stendere la sfoglia così ottenuta (spessore di circa 1 mm) sulla teglia e distribuire lo Stracchino a pezzetti in modo uniforme. Stendere il secondo impasto come il precedente e posizionarlo sopra alla sfoglia con il formaggio, saldando con cura il bordo per non far fuoriuscire lo Stracchino in cottura. Per abbellire la schiacciata si può formare un bordo di chiusura a cordoncino. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 230-240°C per circa 7-8 minuti o fino a doratura. Attendere qualche minuto prima di tagliarla e servirla con una fresca insalata.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

BLANC DE BLANCS

Per un piatto estivo come la Schiacciata ripiena allo Stracchino, il vino ideale è il Blanc de Blancs, uno spumante realizzato con il metodo Charmat da Duchessa Lia. Fresco, leggero, gradevole dall'aperitivo fino a fine pasto, il Blanc de Blancs è uno spumante dal colore giallo paglierino scarico che nasce da un'accurata selezione di uve bianche provenienti dal nord Italia. Colpisce per il suo sapore armonico ed equilibrato, ha una bollicina fine e persistente, sinonimo di qualità, gradevole e morbida al palato, e un profumo floreale e fruttato.

Torta di spinaci al **Quartirolo** e aneto

Realizzato da **Cristina Blasi** e **Gabriella Mari**



INGREDIENTI :

(per una teglia da forno 30x22 cm)

500 g di spinaci freschi
(350 g già cotti)
450 g di Quartirolo fresco
un mazzo di aneto tritato
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cipollotti tritati
3 uova
1 confezione di pasta fillo
burro fuso q.b.
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Mondare e lavare gli spinaci, cuocerli a vapore finché non saranno teneri, raffreddarli e strizzarli. Tritarli grossolanamente.

In una terrina mescolare gli spinaci con il Quartirolo sbriciolato, aggiungere le uova, il sale, il pepe, 2 cucchiaini di burro fuso e le erbe tritate. Imburrare la teglia da forno. Foderare la teglia con 5 fogli di pasta fillo, spennellando ogni foglio di burro fuso. Farcire con il ripieno preparato. Chiudere con altri tre fogli spennellati di burro fuso. Sigillare i bordi, ungere di burro tutta la superficie e praticare un'incisione centrale con un coltello ben affilato. Infornare per circa 45 minuti a 180°C.

Questa torta è buona sia tiepida che fredda.

Arrigoni

Torta di zucchine con Gorgonzola Dolce e lavanda in crosta di riso

Realizzato da Eleonora Caprio



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

200 g di riso Baldo o Arborio
300 g di Gorgonzola Dolce
500 g di zucchine novelle
6-8 fiori di zuccina
4 uova
30 g di pinoli tostiti
200 ml di panna
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1/2 cucchiaino di lavanda per uso alimentare
1/2 cucchiaino di erbe di Provenza
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO :

Far cuocere il riso in acqua bollente salata per 14 minuti, scolarlo e farlo raffreddare in una larga teglia. Incorporare al riso raffreddato 100 g di Gorgonzola e 2 albumi ben sbattuti (tenere da parte i tuorli). Foderare una tortiera di 24 cm di diametro con un foglio di carta forno, distribuire la preparazione di riso in modo uniforme, livellando con cura lo spessore aiutandosi con un cucchiaio inumidito con dell'acqua. Passare in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti. Pulire le zucchine, affettarle e saltarle in padella con l'olio extravergine di oliva, la lavanda e le erbe di Provenza; salare e pepare. In una piccola padellina tostare i pinoli. Sbattere le uova con la panna, condire con sale e pepe; unire le zucchine e il Gorgonzola rimasto e tagliato a piccoli tocchetti. Distribuire nel guscio di riso il composto di uova e zucchine, distribuire i fiori aperti formando una decorazione floreale e decorare con i pinoli tostiti. Coprire la tortiera con un foglio di alluminio e cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 45 minuti.



Torta salata al Rossini | parte 1 |

Realizzato da Rosella Mengozzi



Arrigoni

INGREDIENTI :

(per 12 persone)

Per la pasta brisée:

400 g di farina 00

200 g di burro freddo

200 ml circa di acqua fredda

sale q.b.

PER IL RIPIENO :

800 g di radicchio rosso di Chioggia

150 g di Rossini

2 pere sode e grosse

50 g di burro

pepe rosa in grani q.b.

sale q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

pane grattugiato q.b.



Torta salata al Rossini | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Sabbiare la farina con il burro a tocchetti e fare delle briciole, aggiungere un pizzico di sale e poi lentamente l'acqua fredda. Fare un panetto, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in luogo fresco almeno per 30 minuti.

Nel frattempo lavare e far ben sgocciolare il radicchio e tagliarlo a listarelle. Farlo appassire per pochi minuti in padella con un cucchiaio di olio e un po' di burro, salare e lasciar raffreddare. Lavare le pere, sbucciarle, tagliarle a dadini e farle subito rosolare in padella con un po' di burro e un po' d'olio. A fine cottura aggiungere il pepe rosa e il sale e lasciare raffreddare.

Tagliare a dadini il Rossini, aggiungerlo al radicchio e mescolare.

Stendere 2/3 della pasta e foderare il fondo e i bordi di una tortiera di 26-28 cm di diametro.

Mettere sul fondo un po' di pane grattugiato, poi versare la metà del radicchio con il Rossini, fare un strato con dadini di pere e terminare con il restante impasto di radicchio e formaggio. Stendere l'ultima parte della pasta a forma di disco e coprire l'impasto. Bucherellare con i rebbi di una forchetta e spennellare con una emulsione di acqua e olio.

Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti. Togliere dal forno, togliere dallo stampo, adagiare la torta su un piatto da portata e servirla dopo 10 minuti. È possibile servirla anche a temperatura ambiente.



Tortino di Taleggio e patate

Realizzato da Romana e Giada Bosco



INGREDIENTI :

(per 6 persone)

2 uova
3 tuorli
1 patata media
100 g di Taleggio
2 cucchiaini di latte
3 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
sale q.b.

6 dariole (stampi)

PROCEDIMENTO :

Far lessare la patata in acqua salata o a vapore, lasciarla raffreddare e grattugiarla.

In una ciotola schiacciare il formaggio con i rebbi della forchetta, aggiungere la patata grattugiata, il Parmigiano e il latte, salare e amalgamare bene gli ingredienti. Unire le uova e i tuorli e sbattere moderatamente.

Trasferire il composto nelle dariole (doppiamente imburrate) e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 10 minuti circa.

Lasciare intiepidire i tortini sull'apposita griglia, sformarli sul piatto da portata e servirli tiepidi.

Arrigoni

Bocconcini di torta umida al cioccolato con quenelle di **Capriccio** e marmellata di lamponi | parte 1 |

Realizzato da Carmela Caputo e Giorgia Chiatto



INGREDIENTI :

(per uno stampo da 20 cm)

150 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente
80 g di burro
4 uova
40 g di farina o fecola di patate
90+10 g di zucchero
150 g di Capriccio
30 g di zucchero a velo
50 g di panna fresca
estratto di vaniglia q.b.
marmellata di lamponi q.b.

Arrigoni

CAPRICCIO

Bocconcini di torta umida al cioccolato con quenelle di **Capriccio** e marmellata di lamponi | [parte 2](#) |



PROCEDIMENTO :

Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria. Montare i tuorli con 90 g di zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso e chiaro.

Montare gli albumi a neve ferma con 10 g di zucchero.

Mescolare il cioccolato fuso ai tuorli ed aggiungere gli albumi. Quando il tutto è ben amalgamato aggiungere la farina setacciata.

Versare il composto in uno stampo di 20 cm e cuocere in forno già caldo a 170°C per circa 25 minuti.

Mescolare il Capriccio con la panna, lo zucchero a velo e la vaniglia. Fare delle piccole quenelle servendosi di due cucchiaini.

Servire i bocconcini di torta con una quenelle e un cucchiaino di marmellata di lamponi.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Il Brachetto d'Acqui DOCG di Duchessa Lia nasce in Piemonte seguendo le precise regole del Consorzio di Tutela e del Disciplinare.

È uno spumante con una bassa gradazione alcolica, aromatico e gradevole, dal sapore fruttato e fragrante, che si sposa perfettamente con i bocconcini di torta umida al cioccolato con quenelle di Capriccio e marmellata di lamponi e con tutti i dessert. Da provare con i frutti di bosco e con le pesche ripiene, con le crostate alla frutta e con la pasticceria secca, è piacevole anche da solo come aperitivo ed è una versatile base per cocktail.

Cake con formaggio soffice e coulis di fragole

Realizzato da Daniela Bovo

**INGREDIENTI :**

(per 6 persone)

PER LA CREMA :

150 g di Capriccio
100 g di zucchero semolato
1 dl di latte
3,5 dl di panna
100 g di yogurt
10 g di colla di pesce

PER LA COULIS :

300 g di fragole
1 cucchiaino di zucchero a velo
alcune gocce di succo di limone

PROCEDIMENTO :

In una casseruola portare a ebollizione lo zucchero con il latte, unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, scioglierla bene e lasciar raffreddare il composto. In una ciotola semimontare la panna e tenerla da parte.

In un'altra ciotola più capiente lavorare con un minipimer lo yogurt insieme al formaggio, unire il latte con la colla di pesce e incorporare delicatamente la panna semimontata. Versare la crema in coppe o bicchierini di vetro e porre in frigorifero a rassodare. Preparare la coulis di fragole frullando con un minipimer le fragole con lo zucchero e alcune gocce di succo di limone. Distribuire la coulis sulla superficie di ogni bicchierino.

Arrigoni

Cheesecake al Capriccio con miele e pistacchi | parte 1 |

Realizzato da Francesca D'Orazio



INGREDIENTI :

(per una tortiera di 23 cm)

- 250 g di biscotti ai cereali
(tipo Gran Cereale)
- 50 g di pistacchi tritati
- 80 g di burro
- 500 g di Capriccio
- 3 uova
- 50 g di zucchero a velo
- 200 g di yogurt greco
- 5 cucchiaini di miele
- 30 g di pistacchi interi

Arrigoni

CAPRICCIO

Cheesecake al Capriccio con miele e pistacchi | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Imburrare una tortiera a cerniera di 23 cm e tenere in frigo. Scaldare il forno a 150°C.

PER LA BASE:

Mettere nel mixer i biscotti e sbriciolarli insieme ai pistacchi. Unire il burro freddo e tagliato a pezzetti e amalgamare il tutto.

Versare il composto nella tortiera e utilizzare un cucchiaio per livellare la superficie. Cuocere per 20 minuti circa in forno.

PER IL RIPIENO:

In una ciotola unire il formaggio, le uova, lo zucchero e battere con una frusta fino a che il composto risulterà omogeneo.

Versare il ripieno all'interno della base cotta e rimettere in forno la torta cuocendo per altri 30 minuti. Spegner il forno e lasciare raffreddare, poi riporre in frigo.

Al momento di servire, sfornare il cheesecake e spalmare la superficie con yogurt e poi versare il miele. Guarnire con pistacchi tritati.



Arrigoni

Crema di Capriccio e castagne con gelatina di uva

Realizzato da Mariarosa Quintarelli

**INGREDIENTI :**

(per 6-8 bicchierini)

PER LA GELATINA D'UVA:

1,2 dl di vino passito Zýmē
 60 g di chicchi di uva
 30 g di zucchero
 3 cucchiaini di acqua

PER LA CREMA DI FORMAGGIO:

100 g di castagne lessate e frullate
 100 g di Capriccio
 130 ml di panna fresca
 20 ml di rum
 1 cucchiaino di zucchero a velo
 120 g di muesli
 6-8 castagne lessate

PROCEDIMENTO:

Preparare la gelatina mettendo in una casseruola lo zucchero, l'acqua, i chicchi di uva e cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti; unire al composto il vino caldo e continuare la cottura per qualche minuto. Passare la gelatina al passaverdure e raffreddare. Mescolare tutti gli ingredienti della crema fino ad ottenere un composto omogeneo. Preparare i bicchierini mettendo sul fondo un cucchiaino di muesli, un cucchiaino di crema di formaggio e un velo di gelatina. Decorare con le castagne sbriciolate grossolanamente.



Macedonia di frutta e verdura allo sciroppo d'acero e gelato al Taleggio | parte 1 |

Realizzato da Licia Dentese ed Emanuela Plazzotta



INGREDIENTI :

(per 8 persone)

PER IL GELATO :

550 ml di latte intero
200 g di sciroppo di zucchero
150 g di Taleggio
30 ml di panna
30 g di glucosio
20 g di miele
15 g di latte in polvere

PER LA MACEDONIA :

30 g di zucchina
50 g di zucca
50 g di mela Granny Smith
1 pera Williams gialla
15 g di cuore di sedano
80 g di sciroppo d'acero
70 g di zucchero
50 ml di acqua

PER LA DECORAZIONE :

550 g di fiocchi di farro

Arrigoni

TALEGGIO DOP

Macedonia di frutta e verdura allo sciroppo d'acero e gelato al Taleggio | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

In una casseruola unire latte, panna, miele, sciroppo di zucchero, glucosio e latte in polvere. A parte preparare il Taleggio tagliandolo a cubetti. Unire il formaggio al latte e portare il tutto a 85°C. Preparare una ciotola con uno chinois e versare il contenuto della casseruola. Coprire e porre in abbattitore. Una volta freddo porre il liquido a mantecare in una gelatiera. Far rassodare il gelato in uno stampo di silicone a cupola.

Tagliare a brunoise la mela, la pera, la zucca, la zuccina e il sedano e mettere in una ciotola. Mescolare lo sciroppo d'acero, lo zucchero e l'acqua. Fare uno sciroppo e versarlo nella ciotola della brunoise. Far macerare almeno per un'ora e mezza.

Servire adagiando sul fondo del piatto la macedonia di frutta e verdura con lo sciroppo d'acero, appoggiare sopra la cupola di gelato e decorare con i fiocchi di farro e un ciuffo di sedano.



Salsa agrumata al Capriccio

Realizzato da Romana e Giada Bosco

**INGREDIENTI :**

(per 4 persone)

160 g di Capriccio
40 g di zucchero
2 g di gelatina in fogli
scorza grattugiata di un'arancia e di un limone
50 ml di succo d'arancia
succo di limone a piacere
50 ml di panna (leggermente montata)
50 ml di latte

PROCEDIMENTO :

Far ammolare la gelatina in acqua fredda. Portare a bollire il latte con 30 g di zucchero mescolato alla metà delle scorzette. Allargare l'altra metà su carta da forno. Aggiungere al latte la gelatina scolata, farla sciogliere e lasciar raffreddare il tutto. Frullare il formaggio con il latte preparato. Versare la salsa in una ciotola e incorporare la panna senza particolare attenzione. Far bollire il succo d'arancia con lo zucchero residuo fino a raggiungere una salsa oleosa, lasciarla raffreddare e unirla alla salsa al formaggio. Aggiungere, secondo il proprio gusto, gocce di succo di limone e, se necessario, dare la giusta consistenza alla salsa con altro latte. Versare la salsa nella salsiera, unire alle scorzette tenute da parte due pizzichi di zucchero e, con queste, cospargere la superficie della salsa.

Arrigoni

Tartellette di frolla con crema pasticcera allo Stracchino | parte 1 |

Realizzato da Paola Di Berardino



INGREDIENTI :

(per 20 tartellette)

PER LA PASTA FROLLA :

250 g di farina 00
100 g di zucchero a velo
40 g di tuorli
150 g di burro
1 bacca di vaniglia

PER LA CREMA PASTICCERA ALLO STRACCHINO :

250 ml di latte
60 g di zucchero
20 g di amido di mais
40 g di tuorli
1/2 bacca di vaniglia
250 g di Stracchino

PER DECORARE :

scaglie di cioccolato, dadini di caramello
o frutta fresca

Arrigoni

STRACCHINO

Tartellette di frolla con crema pasticcera allo Stracchino | parte 2 |



PROCEDIMENTO :

PER LA FROLLA: impastare la farina e il burro a dadini fino ad ottenere un composto sabbioso. Unire lo zucchero, i tuorli e i semi della bacca di vaniglia. Lavorare velocemente fino ad ottenere un impasto compatto. Far riposare in frigorifero avvolto nella pellicola per almeno 2 ore. Stendere con il mattarello a uno spessore di 3 mm e con un coppapasta ritagliare dei dischi di misura adeguata a foderare gli stampi. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta ed effettuare la cottura in bianco, mettendo in forno caldo a 180°C per 10 minuti circa.

PER LA CREMA: scaldare il latte unendovi la bacca di vaniglia aperta a metà per il lungo. In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero, unire l'amido di mais e diluire con il latte caldo (filtrato per eliminare la vaniglia). Rimettere il tutto sul fuoco e cuocere per un paio di minuti dal bollore. Versare la crema in una ciotola e farla raffreddare coprendo con della pellicola a contatto. Incorporare quindi alla crema fredda lo Stracchino già lavorato con una frusta per renderlo morbido e cremoso ed amalgamare bene i composti. Con un sac à poche riempire le tartellette di frolla con la crema pasticcera allo Stracchino e decorare la superficie con scaglie di cioccolato, dadini di caramello o frutta fresca.

IN ABBINAMENTO CON QUESTA RICETTA :

MOSCATO D'ASTI DOCG

Una crema pasticcera allo Stracchino è un dolce che richiede un abbinamento unico ed elegante, come quello con il Moscato d'Asti DOCG. Eccellente con macedonie di frutta, è molto piacevole e rinfrescante anche da solo, servito fresco a 8°-10° C.

È un vino tipicamente piemontese, prodotto esclusivamente con uve bianche Moscato. Il colore è giallo paglierino o dorato, più o meno intenso, il bouquet è aromatico, fragrante, tipico dell'uva Moscato, con sentori di fiori d'acacia e di glicine. Il gusto dolce, piacevolmente aromatico, e la bassa gradazione alcolica lo rendono uno dei vini preferiti dalle donne.

Tiramisù alle fragole con crema allo Stracchino e pinoli sabbatiati | parte 1 |

Realizzato da Paola di Berardino



INGREDIENTI :

(per 12 bicchierini circa)

PER IL PAN DI SPAGNA :

6 uova medie
160 g di zucchero
160 g di farina
la buccia grattugiata di un limone
10 g di aceto bianco
1 pizzico di sale

PER LA CREMA ALLO STRACCHINO :

400 g di Stracchino
400 ml di panna fresca
150 g di zucchero a velo

PER LA COULIS DI FRAGOLE :

450 g di fragole fresche
150 g di zucchero
1 cucchiaio di succo di limone
3,5 g di gelatina in fogli

PER I PINOLI SABBATIATI :

70 g di pinoli
30 g di zucchero
1 cucchiaio scarso di acqua



STRACCHINO

Tiramisù alle fragole con crema allo Stracchino e pinoli sabbatiati | parte 2 |

PER LA BAGNA AL LIMONCELLO :

100 ml di acqua
100 g di zucchero
50 ml di limoncello

PER LA DECORAZIONE :

100 g di fragole
qualche foglia di menta



PROCEDIMENTO :

Preparare il Pan di Spagna montando le uova intere con lo zucchero, il sale, l'aceto e la buccia di limone per 15 minuti. Setacciare la farina e unirla all'impasto, poco alla volta, mescolando con una spatola, dal basso verso l'alto, per evitare di smontarlo. Imburrare ed infarinare i bordi di una teglia rotonda di 26 cm di diametro e rivestirne il fondo con carta forno. Versarvi l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa. Nel frattempo preparare la crema: in una ciotola montare lo Stracchino con una frusta fino a renderlo morbido e cremoso. Aggiungere lo zucchero e, un po' alla volta, la panna fresca liquida. Continuare a montare fino a quando la crema non sarà diventata soffice e spumosa.

A parte, preparare la purea di fragole frullando le fragole dopo averle mondate e tagliate a pezzetti. Passare il tutto al setaccio per eliminare i semi. Ammollare in acqua fredda la colla di pesce.

In un pentolino, scaldare un terzo della purea di fragole e sciogliervi lo zucchero.

Aggiungere la colla di pesce ammollata e ben strizzata.

Unire il composto ai due terzi di purea di fragole che erano stati messi da parte, aggiungere il succo di limone, mescolare bene e far raffreddare completamente. Preparare i pinoli sabbatiati: mettere in una padella i pinoli, i 30 g di zucchero e un cucchiaino scarso di acqua, cuocere a fuoco vivo fino a quando l'acqua non sarà evaporata e i pinoli non si saranno caramellati. Far raffreddare i pinoli su un foglio di carta da forno e separarli.

Preparare la bagna di limoncello: portare a bollore l'acqua con lo zucchero. Aggiungere il limoncello e far raffreddare. Tagliare il Pan di Spagna a fette alte circa 1 cm e con un coppapasta ricavare dei piccoli dischi e sistemarli sul fondo di ogni bicchierino. Con l'aiuto di un pennello da cucina, inumidire il Pan di Spagna con la bagna al limoncello. Coprire con uno strato di coulis di fragole e, con l'aiuto di un sac à poche, formare uno strato di crema allo Stracchino, cercando di tenerla ben separata dalla coulis di fragole. Distribuire sulla crema pochi pinoli sabbatiati.

Coprire con un altro strato di Pan di Spagna, bagna al limoncello, coulis di fragole, crema allo Stracchino e pinoli sabbatiati. Decorare con mezza fragola e una fogliolina di menta.

Conservare in frigorifero. Servire a temperatura ambiente.

Torta Pasticciotto pugliese | parte 1 |

Realizzato da Maria Cristina Daraio



INGREDIENTI :

(per uno stampo da 28 cm di diametro)

PER LA PASTA FROLLA :

400 g di farina 00
160 g di zucchero a velo
200 g di strutto
4 g di baking powder (lievito chimico)
80 g di tuorlo
una bacca di vaniglia
4 g di sale

PER LA CREMA PASTICCERA :

5 tuorli
140 g di zucchero
40 g di amido di mais
una bacca di vaniglia
400 ml di latte fresco intero
50 ml di panna
50 g di Gorgonzola Dolce
poche amarene sciroppate
1 uovo per spennellare

Arrigoni

GORGONZOLA DOLCE DOP

Torta Pasticciotto pugliese | parte 2 |

PROCEDIMENTO :

Disporre la farina e lo zucchero a fontana, mettere al centro lo strutto, il baking powder, i semi di vaniglia e il sale. Mescolare con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto sabbioso, unire l'uovo e continuare ad impastare velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, avvolto in pellicola.

Per la crema pasticceria, montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere i semi di vaniglia e l'amido di mais. Nel frattempo, portare a ebollizione in una pentola il latte con la panna e il Gorgonzola. Raggiunto il bollore, unire al latte la montata di uova e far cuocere per un minuto circa, mescolando continuamente con una frusta. Far raffreddare velocemente la crema in un bagnomaria di acqua e ghiaccio o in un abbattitore domestico, dopo averla coperta con la pellicola.

Stendere metà della pasta frolla ad uno spessore di 5 mm e foderare lo stampo precedentemente imburato ed infarinato e bucherellare con una forchetta. Riempire per 2/3 con la crema pasticceria, cospargere di amarene e coprire con l'altra metà della pasta frolla. Ripiegare i bordi sigillandoli con cura. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto. Infornare a 180°C per 40 minuti circa, finché la superficie non sarà dorata. Far raffreddare la torta, cospargerla di zucchero a velo e servire.



CREDITS

Marketing e comunicazione :

Studio lilianamalimpensa.com



Foto :

Domenico Grossi Fotografo

DOMENICO GROSSI

■ ■ ■ fotografo ■ ■ ■

Grafica e impaginazione :

Filippo Maria Giorgi - Graphic Communication Designer



Il Ricettario è un'idea di :

Studio lilianamalimpensa.com e Arrigoni Battista Spa



Ricette a cura di :

AICI-Associazione Insegnanti Cucina Italiana



Partner :

Duchessa Lia



*Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche parziale di foto e testi.
Campione gratuito non destinato alla vendita.*

Si ringraziano le docenti AICI : Nicoletta Airenti, Sabrina Bacelle, Cristina Blasi, Giada Bosco, Romana Bosco, Daniela Bovo, Eleonora Caprio, Carmela Caputo, Beatrice Cassano, Loretta Cavallaro, Giorgia Chiatto, Irina Cigolini, Maria Cristina Daraio, Licia Dentesano, Paola Di Bernardino, Francesca D'Orazio, Manila Foresti, Veronica Geraci, Eva Golia, Giorgia Lagosti, Gabriella Mari, Rosella Mengozzi, Emanuela Plazzotta, Giovanna Quaranta, Mariarosa Quintarelli, Claudia Radicchio, Marilena Saponaro, Angela Schiavina, Carmen Signorile, Monica Venditto.



Semplicemente per passione

Arrigoni Battista Spa

Via Treviglio, 940
24040 Pagazzano (BG), Italy
tel. 0363 031203

www.arrigoniformaggi.it
info@arrigoniformaggi.it



Formaggi Arrigoni Battista



Semplicemente per passione