gorgonzola.com

GORGONZOLA

IL RICETTARIO



FEASR FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
SOTTOMISURA 3.2

GORGONZOLA
Consorzio per la tutela
del formaggio Gorgonzola DOP
Novara - Italy
tel. +39.0321.626613
fax +39.0321.390936
info@gorgonzola.com

Formaggio Gorgonzola D.O.P.
Denominazione di Origine Protetta

Con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Novara
Premio "Dino Villani 2006"
dell'Accademia Italiana della Cucina

Made in Italy

GORGONZOLA

IL CONSORZIO PRESENTA

Un nuovo ricettario, semplice e fresco, con contenuti completamente rivisti che pone l'accento sulla capacità di un grande e storico formaggio di adattarsi alle esigenze dei tempi che corrono. E poi ci sei tu, altro vero protagonista di questa storia, con i tuoi gusti, la tua famiglia, il tuo tempo, gli impegni e le passioni. Abbiamo pensato a te quando sei di fretta, quando rientri a casa e il tuo frigo è quasi vuoto, quando inviti gli amici e vuoi stupirli con qualcosa di sfizioso. Qui puoi trovare proposte uniche, pensate per te nella loro gustosa semplicità. Un giorno dolci, un giorno piccanti. Comunque irresistibili, come il Gorgonzola.

GORGONZOLA





LE ZONE DI ORIGINE

Un'area, delimitata e stabilita da un preciso disciplinare, indica le uniche zone in cui il Gorgonzola DOP può essere prodotto, a garanzia della sua unicità e tipicità. Qui è dove tuteliamo la vocazione del territorio, le caratteristiche igieniche e organolettiche del latte e la rispondenza del corretto processo di lavorazione caseario dei produttori associati.

BUONO SÌ MA ANCHE SANO E COMPLETO

Cosa c'è da sapere su Gorgonzola DOP dal punto di vista dietetico alimentare? Prima di tutto che è una vera e propria miniera di valori nutrizionali. Un alimento completo che contiene tutti gli elementi indispensabili per un armonico sviluppo fisico e un equilibrato apporto di energia quotidiana. Il Gorgonzola è particolarmente consigliato ai giovani in fase di crescita e contiene alcune tra le vitamine più importanti per la salute. Amico del buon umore, è un toccasana per il sorriso: gustosa fonte di energia che parte dalle papille gustative e pervade tutto il corpo.

VALORI NUTRIZIONALI	*(valori medi per 100 gr.)*
ENERGIA	1299 KJ - 314 Kcal
GRASSI di cui	27 g
ACIDI GRASSI SATURI	19 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	6,1 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,7 g
CARBOIDRATI E ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	18 g
SALE	1,6 g
CALCIO	530 mg - 66%
FOSFORO	280 mg - 40%





UN'ESPERIENZA UNICA DA ASSAPORARE

Il Gorgonzola DOP? Un'esperienza che più che raccontare ci piacerebbe farti vivere. E allora, chiudi gli occhi e vieni con noi. Saporito. Versatile. Poliedrico. Inconfondibile. Ci sembra già di assaporarlo, protagonista di ogni piatto a cui regala inevitabilmente un carattere unico. Dall'antipasto al dolce, dalla pasta alle verdure, è impossibile annoiarsi con la sua fantasia creativa.

Il Gorgonzola DOP è un orgoglio della tradizione casearia italiana, tutelato per via della sua unicità e che garantisce, grazie al Consorzio, il rispetto di tutti i requisiti di conformità. Amato in Italia e in tutto il mondo, il Gorgonzola DOP è capace di esaltare ogni tipo di ricetta, su ogni tipo di tavola. Con questo ricettario vogliamo portarti alla scoperta di piatti sorprendenti nella loro semplicità. Proposte che ben si adattano alle esigenze della vita di ognuno di noi. Il Gorgonzola: nobile ma alla mano, sexy ma elegante, dolce ma anche piccante. Ogni volta diverso, proprio come te.

CENETTA In amore, come a tavola, l'importante è fare colpo. Niente esagerazioni, basta puntare sul gusto e la fantasia. Con i nostri consigli non puoi sbagliare.

SALVATEMPO Tic...Tac...Tic...Tac... Il tempo corre, ma anche la fame non scherza. Il giusto compromesso fra praticità e bontà è possibile. Più facile a mangiarsi, che a dirsi.

CHEF PER UN GIORNO Ricette speciali, come i tuoi ospiti. Non abbandonarti ai soliti piatti, divertiti e sfodera la creatività in cucina. Il cappello da Chef ti spetta di diritto. Ti aggiudicherai anche la famigerata stella?

PORTAMI CON TE Che sia un pic-nic all'aria aperta, o un break da portare in ufficio, con la bontà non scendiamo a compromessi, l'importante è che in questo caso sia quando vuoi, dove vuoi.

SVUOTAFRIGO Piatti creativi e gustosi utilizzando semplici ingredienti che hai in casa senza il bisogno di uscire a fare la spesa. Shhh, i tuoi ospiti non se ne accorgeranno mai!



MELANZANE ARROSTITE CON GORGONZOLA DOP PICCANTE CRUMBLE DI PANE E MENTA

TEMPO DI ESECUZIONE: 60 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

120 gr di Gorgonzola DOP Piccante
2 melanzane lunghe
2 fette di pane posato
menta fresca
olio evo
sale
pepe rosa

Tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza ed incidete la polpa praticando dei tagli trasversali. Spolverate con il sale e fate riposare per 10 minuti per far fuoriuscire l'acqua di vegetazione. Tamponate le melanzane con un canovaccio. Trasferitele su una teglia da forno, conditele con del pepe rosa, il pane precedentemente sbriciolato e un filo d' olio evo. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti. Sfornate e guarnitele con il Gorgonzola DOP Piccante tagliato a cubetti e della menta fresca. Servitele tiepide.



VELLUTATA DI FINOCCHIO GORGONZOLA DOP PICCANTE E MELA CROCCANTE

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP Piccante
800 gr di finocchi bolliti
300 gr di patate bollite
1 cipolla
1 lt di brodo vegetale
finocchietto
chips di mela qb
olio evo
sale
pepe

In una casseruola fate dorare con un cucchiaio di olio evo, la cipolla tritata, unite le verdure tagliate a cubetti ed aggiustate di sale e pepe. Unite il brodo bollente e mescolate bene. Frullate il composto ed aggiustate di sale e pepe. Servite la vellutata con le cips di mela, il Gorgonzola DOP Piccante a cubetti, il finocchietto ed una macinata di pepe nero.



OLIVE RIPIENE DI GORGONZOLA DOP E FRITTE

TEMPO DI ESECUZIONE: 60 MINUTI
DIFFICOLTÀ: ⬟⬟

200 gr di Gorgonzola DOP
16 olive verdi giganti
2 uova
pangrattato qb
farina qb
1 lt di olio per friggere
sale

Tagliate il Gorgonzola DOP a pezzetti di circa 2 cm per 1 cm, disponeteli su della carta da forno e fateli raffreddare in frigorifero per 45 minuti. Denocciolate le olive con l'aiuto di un coltellino affilato. Tagliatele a spirale attorno al nocciolo senza spezzarle. Procedete per tutte le olive. Farcite le olive con un pezzetto di Gorgonzola DOP raffreddato e compattate bene. Passate ogni oliva nella farina poi nell' uovo sbattuto ed infine nel pangrattato. Friggete le olive in abbondante olio bollente fino a doratura. Salatele e servitele calde.



POLIPETTI CON SALSA AL GORGONZOLA DOP, ZUCCA E POMODORI CONFIT

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP	30 gr di farina
600 gr di moscardini	150 ml di latte intero
1 spicchio d'aglio	pomodorini confit qb
200 gr di zucca	sale
1 bicchiere di vino bianco	pepe, timo
30 gr di burro	olio evo

Lavate e pulite bene i moscardini. Scaldate in una padella un filo d'olio evo con uno spicchio d'aglio. Unite la zucca tagliata a cubetti e fate rosolare per 10 minuti, unite i moscardini e fateli saltare per un paio di minuti. Sfumate con un bicchiere di vino e fate cuocere a fiamma viva finché il vino bianco non sarà evaporato. Aggiustate di sale e pepe. Per la salsa al Gorgonzola DOP fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata ed il latte intero. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola DOP tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di pepe e mescolate bene. Tenete da parte. Disponete in ogni piatto una cucchiaiata di salsa al Gorgonzola DOP, qualche moscardino con la zucca e qualche pomodorino confit. Guarnite con del timo fresco ed una macinata di pepe nero.



WAFFLE SALATI CON GORGONZOLA DOP PICCANTE UOVA E BACON

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

120 gr di Gorgonzola DOP Piccante
3 uova
80 gr di bacon
sale
pepe nero
germogli di basilico
125 gr di farina 00
100 ml di latte
20 ml di olio di semi
olio evo qb
1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate

In una ciotola mescolate l'uovo con il latte e l'olio evo con l'aiuto di un frullino elettrico. Aggiustate di sale e pepe. Unite la farina ed il lievito setacciati e continuate a mescolare. Ungete lo stampo per waffle e fate cuocere una cucchiaiata d'impasto alla volta.Poi adagiateli su un piatto da portata. In una padellina antiaderente fate dorare le fette di bacon e poi tenetele da parte. Nella stessa padella fate cuocere le uova strapazzandole. Aggiustate di sale e pepe. Guarnite i waffle con le uova strapazzate, il bacon croccante ed il Gorgonzola DOP Piccante a cubetti. Unite i germogli e servite subito.

ROASTBEEF CON SALSA AL GORGONZOLA DOP PREZZEMOLO E LIMONE

TEMPO DI ESECUZIONE: 40 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

150 gr di Gorgonzola DOP
200 gr di roast beef tagliato in fette sottili
15 gr di burro
15 gr di farina
75 ml di latte intero
zenzero in polvere
cucunci qb
2 ciuffi di prezzemolo
1 limone
sale
pepe

Per la salsa al Gorgonzola DOP fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata, il latte intero ed un pizzico di zenzero in polvere. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola DOP tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di pepe e mescolate bene. Tenete da parte. Disponete le fette di roastbeef su un piatto da portata, irrorate con la salsa al Gorgonzola DOP e guarnite il piatto con il prezzemolo, i cucunci e delle fettine di limone.

FOCACCIA CON GORGONZOLA DOP OLIVE TAGGIASCHE ROSMARINO E TONNO

TEMPO DI ESECUZIONE: 60 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

120 gr di Gorgonzola DOP
1 pallina d'impasto per pizza
rosmarino
8 pomodorini gialli
olive taggiasche
80 gr di filetti di tonno sott'olio
pepe
olio evo

Stendete l'impasto per pizza su una teglia precedentemente oliata ed allargatela con le dita. Unite un filo d'olio evo, il sale ed il rosmarino. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Ritirate la focaccia e fatela intiepidire. Guarnitela con il Gorgonzola DOP, le olive taggiasche ed i filetti di tonno. Unite un pizzico di pepe e servite.



FUSILLI CON GORGONZOLA DOP ZUCCHINE, MENTA E NOCI

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP
320 gr di fusilli
2 zucchine
menta fresca
1 spicchio d'aglio
12 noci
olio evo
sale
pepe rosa

Fate cuocere i fusilli in abbondante acqua salata per 10 minuti. Nel frattempo scaldate in una padella uno spicchio d'aglio con un filo d'olio evo, unite le zucchine tagliate a rondelle e fate cuocere a fiamma viva per 8 minuti. Aggiustate di sale e pepe. Scolate i fusilli e trasferiteli nella padella con le zucchine, unite il Gorgonzola DOP, la menta fresca ed una macinata di pepe rosa. Guarnite con le noci tritate e servite subito.



AGNELLO CON PISTACCHI SALSA AL GORGONZOLA DOP CAVOLETTI E LAMPONI

TEMPO DI ESECUZIONE: 40 MINUTI
DIFFICOLTÀ: ♣♣♣

200 gr di Gorgonzola DOP
1 carrè di agnello
60 gr di pistacchi tostati tritati
30 gr di burro
30 gr di farina
150 ml di latte intero
16 cavoletti di Bruxelles
lamponi qb
olio evo
sale e pepe

Pulite bene le costolette di agnello privandole della carne attaccata all'osso. In un piatto fondo mescolate i pistacchi tritati, il sale ed il pepe. Ungete la carne con l'olio e poi passatelo nei pistacchi tritati. Disponete il carrè su una teglia rivestita di carta forno e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Per la salsa al Gorgonzola DOP fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata ed il latte intero. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola DOP tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di pepe e mescolate bene. Fate cuocere i cavoletti di Bruxelles al vapore per 15 minuti. Componete il piatto con le costolette, i cavoletti di Bruxelles, irrorate con la salsa al Gorgonzola DOP e guarnite con i lamponi freschi.



PANINI AL LATTE CON GORGONZOLA DOP FRUTTI DI BOSCO E TIMO

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

120 gr di Gorgonzola DOP
4 panini al latte
frutti di bosco misti qb
timo fresco

Tagliate i panini al latte a metà e fateli tostare in forno per qualche minuto. Farciteli con il Gorgonzola DOP ed i frutti di bosco tagliati a pezzetti. Guarnite con qualche fogliolina di timo e richiudete i panini.





BICCHIERI CON CREMA DI GORGONZOLA DOP PROSCIUTTO E MENTA

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP
300 gr di cracker
100 gr di burro
500 gr di yogurt greco
50 gr di prosciutto crudo
menta fresca
olio evo
sale
pepe

Sbriciolate in una ciotola i cracker grossolanamente con le mani, unite il burro fuso e mescolate. Trasferite un cucchiaio di cracker sul fondo di ogni bicchiere e pressate bene con il dorso del cucchiaio. Lasciate riposare le basi in frigo per 20 minuti. Tenete da parte 50 gr di Gorgonzola DOP per la guarnizione e lavorate il restante Gorgonzola DOP in una ciotola con lo yogurt greco, un cucchiaio di olio evo, il sale ed il pepe. Mescolate bene con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Trasferite il composto nei bicchieri e livellate bene. Guarnite i bicchieri con il Gorgonzola DOP tenuto da parte, il prosciutto crudo e la menta.



PAELLA DI TERRA CON VERDURE, POLLO E GORGONZOLA DOP

TEMPO DI ESECUZIONE: 45 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

250 gr di Gorgonzola DOP
400 gr di riso bomba
2 peperoni rossi
2 zucchine
2 bustine di zafferano
150 gr di petto di pollo
1 lt di brodo di carne
sale
pepe nero
olio evo

Fate rosolare nella paellera il pollo tagliato a cubetti con due cucchiai di olio evo per circa 15 minuti. Unite le verdure tagliate a cubetti e aggiustate di sale e pepe. Fate rosolare e poi sfumate con un bicchiere di brodo. Unite il riso su tutta la paellera e coprite con il brodo bollente. Fate cuocere per 20 minuti senza mai girare il riso. Poco prima che sia cotto unite lo zafferano sciolto in un goccio d'acqua e versatelo sul riso. Servite la paella guarnendola con il Gorgonzola DOP ed una macinata di pepe nero.

BAGEL CON AVOCADO GORGONZOLA DOP POMODORO E INSALATA

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP
4 bagel
2 avocado
2 pomodori ramati
4 foglie di insalata
sale
pepe

Tagliate a metà i bagel e fateli tostare in padella a fuoco medio fino a doratura. Trasferiteli su un piatto da portata e disponete sulla base l'insalata e poi le fette di pomodoro e avocado. Adagiate il Gorgonzola DOP ed aggiustate di sale e pepe. Richiudete il bagel con la parte superiore.



GELATO FIORDILATTE CON TOPPING DI GORGONZOLA DOP PICCANTE MENTA E NOCI

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ: ♚

Gelato fior di latte
100 gr di Gorgonzola DOP Piccante
Noci
Menta

Sgusciate le noci e prelevate i gherigli. Tritateli grossolanamente e teneteli da parte. Sbriciolate il Gorgonzola DOP piccante con le mani e trasferitelo in una ciotolina. Disponete tre palline di gelato in una coppetta. Guarnite il gelato con il Gorgonzola DOP Piccante, le noci tritate e delle foglioline di menta.



PIZZA ROSSA CON SALAMINO GORGONZOLA DOP RUCOLA E PEPERONCINO

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

80 gr di Gorgonzola DOP
1 pallina d'impasto per pizza
50 gr di salsa di pomodoro
50 gr di salamino piccante a fette sottili
rucola qb
peperoncino
olio evo
pepe

Stendete l'impasto per pizza su una teglia rotonda precedentemente oliata e fatela aderire fino ai bordi. Versate la salsa di pomodoro e stendetela bene lasciando il bordo bianco. Disponete il Gorgonzola DOP sulla pizza, le fette di salamino, ed il peperoncino. Condite con un filo d'olio evo ed una macinata di pepe. Fate cuocere in forno preriscaldato a 240° finché la crosta della pizza non sarà dorata. Servite subito la pizza guarnendola con della rucola fresca ed un filo d'olio evo.

QUINOA CON PISELLINI GORGONZOLA DOP PICCANTE POMODORINI E MENTA

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP Piccante
320 gr di quinoa
100 gr di pisellini
12 pomodorini
menta fresca
olio evo
sale
pepe nero

Fate cuocere la quinoa in abbondante acqua salata per 10 minuti. Nel frattempo tagliate i pomodorini in 4, sgranate i pisellini freschi e tagliate a cubetti il Gorgonzola DOP piccante. Trasferiteli in una ciotola. Scolate la quinoa e raffreddatela sotto l'acqua. Unite la quinoa nella ciotola con i pisellini e gli altri ingredienti, condite il tutto con un filo d'olio evo, sale, pepe e della menta fresca.



TAGLIATA DI TONNO FONDUTA DI GORGONZOLA DOP E GERMOGLI

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

150 gr di Gorgonzola DOP
300 gr di tonno abbattuto in un unico filetto
30 ml di latte
noce moscata
germogli freschi di basilico
maggiorana
sesamo bianco
pepe

Per la salsa al Gorgonzola DOP, fatelo sciogliere con il latte in una casseruola a fuoco dolce. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite una macinata di pepe, un pizzico di noce moscata e mescolate bene. Tenete da parte. Ungete con olio, sale e pepe il tonno e poi scottatelo in una padella antiaderente per un minuto per lato. Versate una cucchiaiata di salsa alla base del piatto, tagliate il filetto con lo spessore di mezzo centimetro e disponetelo sulla salsa. Guarnite con i germogli freschi di basilico, la maggiorana ed il sesamo bianco.



PATATINE RUSTICHE CON SALSA DI GORGONZOLA DOP ED ERBETTE

TEMPO DI ESECUZIONE: 80 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP
600 gr di patate
30 gr di burro
30 gr di farina
30 ml di latte
erbe aromatiche
1 lt di olio di semi
pepe
sale

Mondate le patate e tagliatele a bastoncini di 1 cm di larghezza mantenendo la buccia. Lasciatele in ammollo in acqua fredda per un'ora. Scolatele e tamponatele bene. Fatele friggere in abbondante olio di semi finché non saranno dorate. Scolatele su carta assorbente, salatele e tenete da parte. Per la salsa al Gorgonzola DOP fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata ed il latte intero. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola DOP tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di sale, pepe ed erbe aromatiche e mescolate bene. Tenete da parte. Servite le patatine con una ciotolina di salsa al Gorgonzola DOP.



POKE CON GORGONZOLA DOP PICCANTE, EDAMAME CETRIOLI, POMODORINI E ALBICOCCHE SECCHE

TEMPO DI ESECUZIONE: 20 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP Piccante
320 gr di riso per sushi
1 cucchiaino e mezzo di aceto di riso
sale
100 gr di edamame
1 cetriolo
8 albicocche secche
8 pomodorini
basilico fresco
salsa di soia
sesamo nero

Iniziate con la preparazione del riso. Sciacquate il riso sotto l'acqua corrente finché l'acqua che ne esce non sarà trasparente. Trasferitelo in una casseruola e copritelo con la stessa quantità di acqua fredda. Fate cuocere per circa 12 minuti senza mai aprire il coperchio. Togliete dal fuoco, versate l'aceto precedentemente scaldato con una presa di sale e mescolate con un cucchiaio di legno. Tenete da parte. Disponete il riso in 4 ciotole e adagiate sopra il Gorgonzola DOP piccante tagliato a cubetti, il cetriolo a fette, gli edamame sbollentati, le albicocche secche e qualche pomodorino. Guarnite con un filo di salsa di soia, il sesamo nero ed il basilico fresco.

FRISELLE CON PESTO GORGONZOLA DOP SGOMBRO E RUCOLA

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

4 friselle
150 gr di Gorgonzola DOP
pesto di basilico
4 filetti di sgombro sott'olio
rucola
pepe

Bagnate rapidamente le friselle sotto l'acqua corrente e disponetele su un piatto da portata. Guarnitele con i fiocchi di Gorgonzola DOP alternandoli ai filetti di sgombro. Adagiate qualche foglia di rucola e condite con del pesto di basilico. Aggiustate di pepe e servite subito.



QUICHE POMODORI ARROSTITI E GORGONZOLA DOP CON ERBE AROMATICHE

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

400 gr di Gorgonzola DOP
350 gr di pomodori misti
1 cucchiaino di zucchero
1 tuorlo
erbe fresche miste
1 rotolo di pasta sfoglia
olio evo
sale
pepe

Mondate i pomodori e tagliateli a metà. Stendete il rotolo di pastasfoglia su una teglia rotonda e bucate la base con l'aiuto di una forchetta. Disponete sulla base metà del Gorgonzola DOP ed i pomodori misti. Spolverizzare con un cucchiaino di zucchero semolato ed aggiustate di sale e pepe. Guarnite con il Gorgonzola DOP rimanente e delle erbette fresche aromatiche. Spennellate i bordi della sfoglia con il tuorlo d'uovo. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti. Servitela tiepida o fredda.



CUPCAKE CON FROSTING AL GORGONZOLA DOP MANDORLE ED ERBETTE

TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

250 gr di Gorgonzola DOP
200 gr di farina 00
150 ml di latte
2 uova
1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
80 gr di burro
erbe fresche
mandorle a scaglie qb
pepe nero
sale

In una ciotola mescolate con la frusta l'uovo con il latte ed il burro precedentemente sciolto. Unite un pizzico di sale, la farina ed il lievito setacciati. Mescolate bene. Dividete l'impasto negli stampini monoporzione e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Lasciate raffreddare. Guarnite i cupcake con il Gorgonzola DOP, le lamelle di mandorle tostate, le erbette fresche e un pizzico di pepe.



INSALATA CROCCANTE CON GORGONZOLA DOP PICCANTE

TEMPO DI ESECUZIONE: 15 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP Piccante
insalata mista
1 mela
1 limone
1 pompelmo rosa
1/2 cipolla rossa
pistacchi qb
olio evo
sale
pepe nero

Tagliate la mela a fettine sottili e trasferitela in una ciotola colma di acqua acidulata. Tagliate a vivo il pompelmo e la cipolla a fettine sottili, tenete da parte. Trasferite l'insalata in una capiente ciotola ed unite la frutta e la cipolla. Aggiungete il Gorgonzola DOP Piccante ed i pistacchi . Condite con un filo d'olio evo, sale e pepe. Servite subito.

CREPES CON SALMONE INSALATA MISTA GORGONZOLA DOP E POMODORINI SEMISECCHI

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP
2 uova
250 ml latte
125 gr farina
1 noce di burro
200 gr di salmone affumicato
insalata mista qb
pomodorini semisecchi qb

In una ciotola sbattete le uova con l'aiuto di una forchetta ed unite il latte. Versate la farina setacciata e mescolate con una frusta. Scaldate una padella per crepes con una noce di burro. Versate una cucchiaiata d'impasto e cuocete la crepes da entrambi i lati. Trasferitela su un piatto e farcitela con l'insalata, le fette di salmone, il Gorgonzola DOP ed i pomodorini. Richiudete la crepes e servitela subito.



PASTA GRATINATA CON GORGONZOLA DOP UOVA, PISELLINI E PROSCIUTTO

TEMPO DI ESECUZIONE: 40 MINUTI
DIFFICOLTÀ:

200 gr di Gorgonzola DOP
320 gr di tortiglioni
500 gr di passata di pomodoro
200 gr di pisellini
1 spicchio d'aglio
100 gr di prosciutto cotto a cubetti
basilico
olio evo
sale
pepe

Fate cuocere i tortiglioni in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Nel frattempo scaldate in una padella un cucchiaio di olio evo con lo spicchio d'aglio. Versate la passata di pomodoro, i pisellini, il basilico ed aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per 15 minuti. Scolate la pasta nella padella con il sugo e mescolate bene. Trasferite la pasta in una teglia dai bordi alti alternando con il prosciutto a cubetti ed il Gorgonzola DOP. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti. Servitela tiepida guarnendo con del basilico fresco.



APPUNTI GOLOSI



APPUNTI GOLOSI



APPUNTI GOLOSI



PICCOLI CONSIGLI

Il Gorgonzola DOP è un formaggio particolare dall'aroma penetrante e caratteristico, qualità che ne fanno un prodotto dalla precisa e spiccata personalità. Dolce o Piccante. Consigliamo di provarli entrambi, acquistandone piccole quantità, dal momento che si tratta di un alimento "vivo" e in continua maturazione. Per l'ottimale conservazione del Gorgonzola DOP è sufficiente asportare la crosta ed avvolgere il prodotto riponendolo in una confezione salva freschezza. Nel caso in cui il Gorgonzola DOP acquistato venga lasciato troppo a lungo nel frigorifero, ed assuma quindi un sapore troppo deciso, si può utilizzarlo con panna da cucina e burro per la preparazione di ottime salse e gustose creme in aggiunta ai tuoi piatti.



CREDITS

Unomi
www.unomi.it
Piatti e ciotole in ceramica

Once Milano
www.oncemilano.com
Tessuti in lino

GORGONZOLA