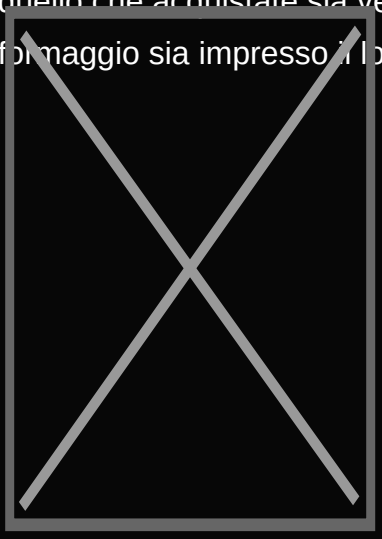
9 nuove ricette col Gorgonzola DOP

still-life-fetta-low-e43a3171

Il Gorgonzola Dop è sempre alla moda e si abbina con successo a qualsiasi ingrediente. Non solo: è un alimento completo, ideale per fare il pieno di energie e affrontare con slancio l'arrivo dell'inverno con i suoi tanti impegni, lavorativi e scolastici. Basti pensare che in una fetta di 100 gr di formaggio Gorgonzola Dop sono presenti fosforo, zinco e magnesio oltre a importanti vitamine come la A (che concorre a mantenere la capacità visiva), la B1, la B12 (che aiuta a ridurre la stanchezza e l'affaticamento). Una sola raccomandazione prima di mettersi ai fornelli. Controllate sempre che quello che acquistate sia vero Gorgonzola verificando che sulla carta d'alluminio che avvolge il formaggio sia impresso il logo "CG" del Consorzio e che il logo DOP sia impresso sulla confezione.



Di seguito le nostre proposte. Tante altre ricette e videoricette sono disponibili sul sito ufficiale www.gorgonzola.com

Crespelle verdi alle erbette con Gorgonzola DOP

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di Gorgonzola DOP
- 1 mazzo di bietole novelle
- 125 g di farina
- 3 uova
- 1/4 l di latte

• 100 g di burro
• sale

Preparazione: 30 minuti
Difficoltà: media
Cottura: 20 minuti

Preparazione

Pulite e lavate le erbette, sbollentatele per un minuto in acqua salata, sgocciolatele, strizzatele bene, tenetene da parte una minima parte e passate al mixer le rimanenti. Sbattete le uova in una terrina con un pizzico di sale e, sempre mescolando con la frusta, unite la farina setacciata. Aggiungete il latte versandolo a filo e continuando a mescolare. Lasciate riposare il composto per 30 minuti e poi incorporate le erbette tritate. Fate scaldare bene sul fuoco un padellino antiaderente del diametro di circa 16-18 cm e spennellatelo leggermente con un poco di burro fuso. Versatevi il quantitativo di pastella sufficiente a velarne il fondo e cuocete la crêpe finché i bordi tenderanno ad arricciarsi. Giratela delicatamente e cuocetela sull'altro lato. Preparate le altre crêpes seguendo lo stesso procedimento. Distribuite in ogni crespella un pezzetto di Gorgonzola Dop e qualche fogliolina di bietola tenuta da parte. Piegatele, trasferitele in una pirofila imburrata, aggiungete qualche fiocchetto di burro e passatele nel forno preriscaldato a 200¬° per 2-3 minuti. Servite subito.
Tempo di preparazione 30M
Tempo di cottura 20M
Tempo Totale 50M

Quiche di cipollotti alle erbe
Ingredienti per 4 persone
• 250 g di Gorgonzola Dop
• 300 g di pasta sfoglia
• 1 ciuffo di basilico e di erba cipollina
• 2 uova
• 2 mazzetti di cipollotti
• 1 cucchiaio di farina
• 1,5 dl di panna
• 20 g di burro
• sale – pepe

Preparazione: 15 minuti
Difficoltà: facile
Cottura: 30 minuti

Preparazione

Pulite i cipollotti, lavateli e tagliateli a pezzetti conservando anche una parte del gambo verde. Stendete la pasta in una tortiera imburrata, bassa e con il bordo amovibile. Bucherellatene il fondo con i rebbi della forchetta e trasferite in frigorifero. Tagliate a pezzettini il formaggio. Mescolate la panna con le uova e una generosa macinata di pepe. Aggiungete il formaggio, le erbe tritate e regolate di sale. Mettete i cipollotti nel guscio di sfoglia, versatevi sopra il composto di panna e formaggio e fate cuocere in forno preriscaldato a 220°¬ per 30 minuti circa, finché la pasta è cotta e la superficie del ripieno ben dorata. Servite la torta calda o tiepida.
Tempo di preparazione 15M
Tempo di cottura 30M

Tempo Totale 45M

Risotto alla lattuga con Gorgonzola Dop
Ingredienti per 4 persone
• 80 g di Gorgonzola Dop
• 300 g di riso Carnaroli
• 12 foglie verdi di lattuga
• 1 scalogno
• vino bianco secco
• 1 litro circa di brodo vegetale
• 50 di burro
• sale
• pepe

Preparazione
Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo appassire in una casseruola con 30 g di burro. Unite il riso, fatelo tostare mescolandolo per un minuto e poi bagnatelo con una spruzzata di vino. Fate evaporare, aggiungete 2 mestoli di brodo caldo e proseguite la cottura, mescolando spesso ed aggiungendo man mano il brodo necessario. Nel frattempo lavate le foglie di lattuga, sgocciolatele, tagliatele a striscioline sottili e tenetele da parte. Pochi minuti prima di togliere il risotto dal fuoco unite la lattuga e portate a termine la cottura. Unite il Gorgonzola Dop tagliato a pezzettini e il burro rimasto

e lasciate riposare il risotto per mezzo minuto prima di servire.
Tempo di preparazione 15M
Tempo di cottura 20M
Tempo Totale 35M

Stracci alla trevigiana tardiva e zucca
Ingredienti per 4 persone
• 450 g di sfoglia di pasta fresca
• 100 g di Gorgonzola DOP
• 2 cespi di trevigiana tardiva
• 1 piccolo spicchio di zucca mantovana
• 2 scalogni
• 1 rametto di rosmarino
• olio extravergine di oliva
• sale
• pepe

Preparazione
Tagliate a fettine molto sottili la zucca. Pulite la trevigiana, lavatela sgocciolatela. Sbucciate gli scalogni e affettateli. Versate 4 cucchiai di olio in una padella, unite mezzo rametto di rosmarino e gli scalogni. Fateli rosolare a fiamma media, unite la zucca e le foglie di trevigiana e proseguite la cottura mescolando spesso finché la zucca sarà tenera e ancora compatta. Nel frattempo ritagliate a pezzi irregolari la pasta e lessatela in abbondante acqua salata. Scolatela al dente e mescolatela alle verdure in padella. Aggiungete il Gorgonzola Dop tagliato a pezzetti e una manciatina di aghi freschi di rosmarino. Mescolate, togliete dal fuoco e servite subito con una macinata di pepe.
Tempo di preparazione 20M
Tempo di cottura 20M
Tempo Totale 40M

Mousse al Porto
Ingredienti per 4 persone
• 300 g di Gorgonzola Piccante DOP
• 1/2 dl di panna acida
• 2 cucchiai di Porto

Preparazione

Tagliate a pezzetti il Gorgonzola Dop e passatelo al mixer con il Porto e la panna acida. Trasferite il composto una ciotola e lavoratelo con la frusta fino a ottenere un composto morbido e soffice. Conservate al fresco, servite con pane dolce alle noci e accompagnate con un bicchierino di Porto.

Tempo di preparazione 10M
Tempo Totale 10M

Sfogliette al miele di castagno
Ingredienti per 4 persone
• 300 g di pasta sfoglia
• 200 g di Gorgonzola DOP
• 2 mele
• 2 cucchiai di miele di castagno

Preparazione
Foderate di carta da forno 8 piccoli stampini antiaderenti da tartelletta e poi stendetevi la sfoglia ritagliata in misura. Mescolate energicamente il Gorgonzola Dop con la frusta e poi distribuitelo nelle sfoglie.
Fate cuocere in forno preriscaldato a 200¬° per 8 minuti circa. Nel frattempo lavate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine. Sfornate le barchette, toglietele dagli stampini, eliminate la carta, aggiungete le fettine di mela nel formaggio, unite un filo di miele e servite le sfoglie calde o tiepide.

Tempo di preparazione 20M
Tempo di cottura 10M

Tempo Totale 30M

Porcini e patate al gratin
Ingredienti per 4 persone

• 150 g di Gorgonzola Dop
• 1 kg di patate
• 400 g di porcini sodi
• 1 spicchio di aglio
• 1 mazzetto di timo
• 1 tazza di besciamella

• olio extravergine di oliva
• sale
• pepe

Preparazione
Sbucciate le patate, lavatele, affettatele, sbollentatele per 5 minuti e sgocciolatele. Pulite accuratamente i funghi, eliminate la parte più dura del gambo, spazzolateli delicatamente, passateli con un panno inumidito per eliminare ogni traccia di impurità ed infine tagliateli a fette alte. Sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà e strofinatelo sul fondo e le pareti di una bassa pirofila da forno. Ungete la pirofila con un filo di olio, riempitela a strati alternati di patate e di funghi. Salate e pepate ogni strato, aggiungete una spolverizzata di foglioline di timo, un po' di besciamella e qualche pezzetto di Gorgonzola Dop. Trasferite la pirofila in forno a 190¬° e fate cuocere 20 minuti. Al termine accendete anche il grill e fate gratinare per 5 minuti prima di servire.

Tempo di preparazione 20M
Tempo di cottura 30M
Tempo Totale 50M

Patate Williams con farcitura di gorgonzola e zucca
Ingredienti
• 160 gr. di Gorgonzola Piccante Dop
• 400 gr. di patate pasta gialla
• 250 gr. di zucca
• pane grattugiato
• 3 uova intere
• 1 tuorlo d'uovo
• noce moscata sale e pepe nero
• foglia di alloro
• chiodi di garofano

Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua salata, nel frattempo tagliate a tocchetti la zucca precedentemente mondata, conditela con olio e sale e cuocetela in forno ad una temperatura di 200° per circa 20 minuti. Scolate le patate, pelatele e passatele allo schiaccia patate, condite la purea con noce moscata, sale e pepe nero, unite il tuorlo ed amalgamate bene. Formate delle crocchette a forma di pera, create una cavità al centro e farcite con una noce di gorgonzola e i dadini di zucca arrostita, richiudete con cura e passate prima nelle uova precedentemente sbattute, fate rotolare le

pere in abbondante pane grattugiato e sistemate in una teglia foderata con carta da forno. Infornate ad una temperatura di 170° per circa 10 minuti, servite decorando ogni singola pera, con un chiodo di garofano e una foglia d’alloro.

Tempo di preparazione 10M
Tempo di cottura 30M
Tempo Totale 40M

Gamberi gratinati alla senape e erba cipollina
Ingredienti
• 600 g di code di gambero sgusciate
• 60 g di Gorgonzola DOP
• 2 dl di besciamella
• 1 cucchiaino di senape forte
• 1 ciuffo di erba cipollina
• burro
• pepe

Preparazione
Mescolate il Gorgonzola Dop con la frusta ed incorporate la besciamella, la senape, un pizzico di pepe e l´erba cipollina tagliuzzata. Lavate i gamberi e metteteli in una pirofila imburrata. Irrorateli con la besciamella arricchita e fateli gratinare 5 minuti nel forno ben caldo. Serviteli subito.
Tempo di preparazione 20M
Tempo di cottura 10M
Tempo Totale 30M