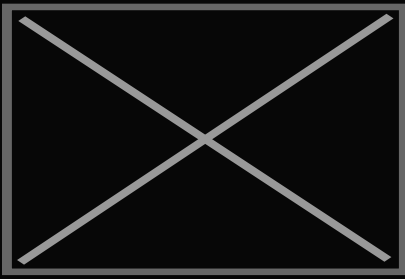


## Gorgonzola per tutti: 5 ricette destinate ai giovani



C'è chi ne apprezza la versatilità perché può essere utilizzato in un cocktail o addirittura intinto nel cioccolato; i "puristi" che adorano il suo gusto intenso e lo preferiscono assoluto; o, ancora, chi apprezza il fatto che è un alimento completo ad alta digeribilità, adatto anche agli intolleranti al glutine e al lattosio. Nel corso della sua lunga storia il Gorgonzola ha conquistato milioni di appassionati in tutto il mondo. Qual è il suo segreto? Senza ombra di dubbio le sue caratteristiche uniche legate alle tipiche striature verdi date, non dall'utilizzo del prezzemolo, bensì dalla formazione di muffe. Queste ultime nulla hanno a che fare con la muffa che si forma naturalmente nei formaggi conservati troppo a lungo, ma sono dovute alle colture di penicilli innestate durante la lavorazione. Il Gorgonzola inoltre può essere declinato dall'antipasto al dolce ed è una vera ispirazione per ogni chef e per chi vuole sperimentare in cucina.

Cinque ricette fresche e gustose adatte ai ragazzi



## 1. Hamburger con straccetti di pollo fritto, rucola, salsa al

### Gorgonzola DOP dolce e pomodoro

#### *Ingredienti per 4 persone*

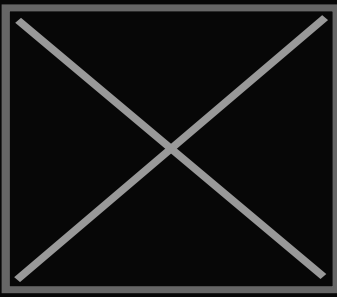
- 4 panini di hamburger
- 400 g di petto di pollo in fette
- Pan grattato
- Olio per friggere
- Rucola
- 300 g di Gorgonzola DOP dolce
- 30 g di Burro
- 30 g di Farina
- 1 bicchiere di Latte intero
- 2 Pomodori ramati
- Sale
- Pepe nero

#### *Preparazione*

Tagliate il petto di pollo in straccetti, passateli nel pangrattato e fateli cuocere in una padella con olio di semi finché non saranno ben dorati. Fatelo scolare sulla carta per fritti e condite con fiocchi di sale.

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 dolce tagliato a pezzetti e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di sale e pepe, mescolate bene e tenete da parte la salsa.

Componete l'hamburger: tagliate il panino, adagiate sulla base la rucola, le fette di pomodoro, gli straccetti di pollo fritto e irrorate con la salsa al Gorgonzola DOP.



## 2. Panino con pane casereccio con tagliata di manzo e salsa al

### **Gorgonzola DOP**

#### *Ingredienti per 4 persone*

- 8 fette di Pane casereccio
- 400 g di Carne per tagliata
- 300 g di Gorgonzola DOP
- 1 bicchiere di Panna fresca
- 15 pomodorini gialli
- Erbe fresche
- Olio extravergine d'oliva
- Sale maldon
- Pepe nero

#### *Preparazione*

Iniziate con la preparazione della salsa al Gorgonzola DOP. In un pentolino scaldate il Gorgonzola DOP con la panna liquida. Fate cuocere a fuoco dolce finché non otterrete un composto denso.

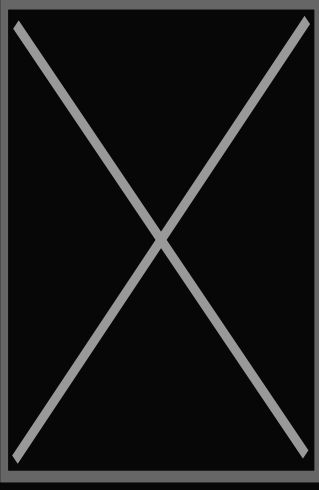
Aggiustate di pepe e tenete da parte.

Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio evo e fate cuocere la carne per 2 minuti per lato.

Aggiustate di sale e pepe.

Trasferitela su un tagliere e tagliatela a fette non troppo sottili.

Iniziate a comporre il panino: adagiate una fetta di pane tostato su un piatto, unite sopra i pomodorini gialli tagliati, la tagliata di carne ed irrorate con la salsa al Gorgonzola DOP. Guarnite con delle erbe fresche e chiudete il panino con un'altra fetta di pane.



### 3. Burger di verdure e legumi con Gorgonzola DOP

#### *Ingredienti per 6 burger*

- 180 gr di Gorgonzola DOP
- 420 gr di Verdure miste già cotte
- 200 gr di Ceci
- Olio evo
- 1 rametto di Rosmarino
- 4 cucchiaini di Pan grattato
- Sale
- Pepe
- 6 Panini
- Rucola

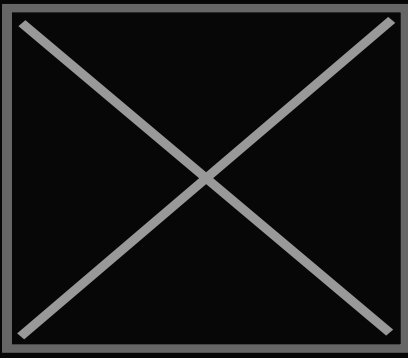
#### *Preparazione*

In un mixer unite le verdure cotte, i ceci, un cucchiaino d'olio evo, il rosmarino ed il pan grattato. Infine aggiustate di sale e pepe.

Frullate il composto fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Date la forma ai burger con l'aiuto di un coppapasta adagiandoli direttamente su una teglia ricoperta di carta forno.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Farcite i panini precedentemente abbrustoliti con della rucola, il burger di verdure, ed il Gorgonzola DOP.



#### 4. Pokebowl con Gorgonzola DOP piccante, edamame, salmone

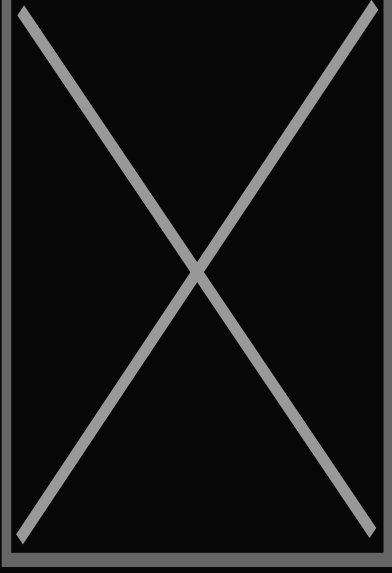
**marinato, ravanelli e germogli**

##### *Ingredienti per 4 persone*

- 320 g di riso per sushi
- 1 cucchiaino e mezzo d'aceto di riso
- 250 g di Gorgonzola DOP piccante
- 250 g d'edamame
- 4 ravanelli
- 200 g di salmone già abbatuto
- germogli
- 1 cipollotto parte verde
- salsa di soia
- 1 cucchiaino di miele
- Sesamo bianco
- 1 peperoncino fresco
- Sale e pepe

##### *Preparazione*

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. In una boule marinare il salmone tagliato a cubetti con 3 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaino di miele, il peperoncino fresco tritato, il cipollotto tritato, il sesamo ed una macinata di pepe. Iniziate a comporre la pokebowl: adagiate il riso in una ciotola ed appiattitelo leggermente, disponete sopra il Gorgonzola Piccante tagliato a dadini, i condimenti mantenendoli separati e condite tutto con un filo di salsa di soia.



## 5. Bruschetta con crema di carote, Gorgonzola DOP e germogli di

### basilico

#### *Ingredienti*

- 120 gr di Gorgonzola DOP
- Pane nero raffermo
- 250 gr di Carote già cotte
- 1 cucchiaino di Zenzero in polvere
- 1/2 spicchio d'Aglio
- Olio evo
- Sale
- Pepe
- Germogli di basilico
- Semi di papavero

#### *Preparazione*

Trasferite le carote in una ciotola ed unite un cucchiaino di zenzero in polvere e mezzo spicchio d'aglio. Unite un filo d'olio e con l'aiuto di un mini primer frullate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiustate di sale e pepe.

Tagliate il pane a fette, ungetele con un filo d'olio evo e fatele dorare in forno a 200° per 5 minuti. Componete la bruschetta adagiando sulla base la crema di carote, poi il Gorgonzola DOP e guarnite con i semi di papavero ed i germogli di basilico.