



Progetto Grolla d'oro 2009
FORMAGGIO A PASTA DURA SEMIDURA:

L'AMARANTO E LE LUNE

Mezze lune di farina di ceci al vapore con insalata di tardivo e Monte Cesen Alpeggio 2009

Ingredienti

Farina di ceci 100g
Acqua 100g
Prezzemolo tritato 10g
Monte Cesen Alpeggio tritato 15g
Rosmarino legato un mazzetto
Olio extravergine d'oliva cucchiaini 2
Sale

Per l'insalata

Radicchio Trevigiano Tardivo g250
Olio extravergine cucchiaini 2
Succo di agrumi cucchiaini 3
Pepe nero macinato al momento q.b.
Gherigli di noci g40
Monte Cesen Alpeggio 2009

Esecuzione

In una casseruola mettere l'acqua tiepida e il mazzetto di rosmarino e lasciarla insaporire per dieci minuti.

Spostare dal fuoco e aggiungere la farina, il sale e l'olio e mescolare velocemente con una frusta.

Far bollire, mettere il coperchio e continuare la cottura a bagnomaria per un'ora e trenta.

A fine cottura insaporire la crema lavorandola con il prezzemolo.

Mescolare, versare in una forma cilindrica e conservare in frigo.

Tagliare al momento a mezze lune alte circa mezzo centimetro e friggere.

Prima del servizio preparare un'insalata di radicchio condita con olio, pochissimo sale, succo di agrumi e una macinata di pepe nero.

Al momento del servizio disporre al centro del piatto l'insalata decorata con qualche gheriglio di noce, adagiarsi sopra in verticale le mezze lune e accompagnare con pezzi di Monte Cesen Alpeggio.

Note:

a questa ricetta mette in evidenza il formaggio al quale abbiniamo un vegetale leggermente amarognolo e sgrassante, che a sua volta viene messo in risalto dall'acidità degli agrumi. Tutto ciò conferisce freschezza al palato esaltando le caratteristiche del formaggio. Le mezze lune di ceci sono un'alternativa al pane molto aromatica e senza glutine.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI PECORINI

DISTINTI SAPORI

Vellutata di pecorino con gnocchi di patate, broccoli Siciliani, melograno e marroni

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

Patate bollite g 250
Farina "00" g 70
Tuorli d'uovo n° 1
Sale q.b.
Noce moscata

Ingredienti per la salsa

Latte fresco dl3
Pecorino grattugiato g200
Cime piccole di Broccoli siciliani bollite g 150
Melograno g40
Marroni bolliti g80
Olio extra vergine dal fruttato intenso cucchiali 2

Esecuzione per gli gnocchi

Incorporare alle patate fredde, il tuorlo, il sale e la noce moscata, amalgamare il tutto e in ultimo impastare velocemente la farina.

Formare piccoli gnocchi e modellarli con una forchetta, sbianchirli nell'acqua bollente e freddarli rapidamente.

Esecuzione per la salsa

Per la salsa mettere il Pecorino grattugiato nel latte per almeno 4 ore per farlo reidratare.

Separatamente preparare le cime dei broccoli sbianchite e tenute in caldo.

Sgranare il melograno.

Sbucciare i marroni e farli a pezzetti.

Depositare il latte e il Pecorino in un recipiente, fonderlo a bagnomaria fin quando non risulterà una salsa vellutata.

Riscaldare gli gnocchi di patate, mettere sul fondo di un piatto caldo la salsa di Pecorino, adagiarvi sopra gli gnocchi, i broccoli, condire con il melograno e i marroni e rifinire il tutto con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Note:

questa ricetta non a caso usa il termine distinti che ha una doppia valenza interpretativa, ovvero è una ricetta molto elegante e distinta, inoltre anche i sapori riescono ad essere differenziati tra loro con un gioco di consistenze, temperature, passando per il dolce, salato, freddo e caldo. Una ricetta che conquista.

Ovviamente il protagonista è il Pecorino che reidratato nel latte si scioglie a basse temperature per diventare una meravigliosa e vellutata crema.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGIO D'ALPEGGIO

CUORE CALDO

Cappello al cacao con cuore morbido di formaggio d'Alpeggio e funghi galletti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

Patate bollite g250
Farina 00 g50
Farina di castagne g50
Cacao amaro g3
Tuorlo d'uovo 1

Per il cuore

Formaggio d'Alpeggio g200
Agar agar o colla di pesce g4
Panna liquida dl 0,75

Per il condimento

Funghi galletti ripassati in padella g300

Per decorare

Timo ciuffi 4

Esecuzione:

Mettere a bagno il formaggio d'Alpeggio tagliato a cubetti nella crema di latte e lasciarlo riposare in frigo per quattro ore.

Farlo sciogliere in una bastardella a bagnomaria e, appena il composto diventa cremoso, aggiungere l'agar agar, lasciando riposare senza rimestare, fino quando il tutto assume un aspetto gelatinoso.

Successivamente riscaldare la salsa e versarla in uno stampino da ghiaccio, farla raffreddare rapidamente nell'abbattitore di temperatura (per chi non lo possedesse, va bene anche il freezer).

Al termine si avranno dei cubetti di salsa al formaggio d'Alpeggio solidi, conservare in frigorifero i cubetti fin quando la pasta non sarà pronta e tirata.

A parte impastare gli ingredienti tutti assieme fino ad ottenere una pasta morbida.

Lavorarla ulteriormente in modo veloce ottenendo un impasto alquanto morbido da stendere con il mattarello, ricavare dei quadrati col coltello di circa otto centimetri di lato, al cui centro si mettono i cubetti di formaggio tolti dallo stampo:

chiudere unendo le punte estreme del quadrato facendole convergere al centro, sigillarli bene, lasciarli riposare per fare in modo che l'umidità della pasta faccia da collante, cuocere in acqua bollente salata per tre minuti badando, una volta pronti, di scolarli bene, in quanto l'acqua in eccesso può penalizzare la riuscita del piatto.

Infine condirli con i funghi caldi saltati in padella, decorare con il timo tritato al momento.

Note:

In questa ricetta l'ingrediente principale è la salsa che in questo caso non si trova all'esterno ma all'interno, infatti il cuore non è una farcitura ma una salsa ottenuta con la gelatina che a contatto con l'acqua di cottura si scioglie, e i funghi che potrebbero essere la farcitura sono di contorno.

La particolarità della pasta leggermente amarognola, nota conferita dalla farina di castagne e dal cacao, creano un particolarissimo contrasto con il formaggio e i funghi.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI A PASTA MOLLE

IN3PIDA

Crostone di risotto alla zafferano su passata di asparagi e Formaggio Biancaet molle appassito al grill

Ingredienti per 4 persone

Risotto alla milanese cotto g400

Burro g40

Formaggio Biancaet g 250

Asparagi mazzi 2

Alloro foglie 1

Cipolla bianca g25

Olio extra vergine d'oliva cucchiaini 4

Germogli di rapa rossa g40

Esecuzione

Con un coppa pasta o uno stampino ricavate quattro medaglioni di riso freddo alti 3 cm e conservateli in frigorifero.

Pelate gli asparagi, privateli dei gambi, lavateli ed asciugateli.

Togliete le punte, bollitele in acqua e sale e conservatele a parte.

Tagliate i rimanenti asparagi in piccoli pezzi, e fateli cuocere stufati a fuoco dolce in un fondo di burro, cipolla e alloro.

Appena pronti passateli al robot e filtrate la salsa ottenuta, regolate di sale e tenete in caldo.

Prima del servizio della ricetta mettete in una padella antiaderente la metà dell'olio, adagiatevi i medaglioni di riso e fateli cuocere a fiamma delicata prima da un lato poi dall'altro fin quando non risulteranno dorati e croccanti.

Disporre i medaglioni su una teglia, coprirli con una fetta di Formaggio Biancaet e passarli al grill per due minuti, soltanto per farli ammorbidire.

Disporre sul fondo del piatto un poco di passata di asparagi, mettere nel centro il medaglione di riso con il Formaggio Biancaet, le punte di asparagi e mettere un giro di olio sulla passata di asparagi.

Servire caldo.

Note:

questa ricetta si presta per essere un piatto unico, sempre rispettando la stagionalità: gli asparagi possono essere sostituiti con altri vegetali. Il formaggio è l'ingrediente principale, sotto il riso dona la parte di carboidrati e in ultimo una buona quantità di vegetali passati.

L'ho chiamata In3pida perché è audace negli abbinamenti, anche se semplici non mancano giochi di consistenze e sapori.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI ELABORATI

DOVE MI VUOI

Mele appassite all'olio extra vergine e rosmarino con gelatina di ribes e Capra Ubriaca al Tramoner

Ingredienti per 4 persone:

Mele renette 2
Rosmarino ciuffi
Olio extra vergine dal fruttato delicato cucchiaini 2
Zucchero a velo g50
Ribes g250
Zucchero g150
Capra Ubriaca al Tramoner g250

Esecuzione

Tritate a coltello velocemente il rosmarino e versatelo nell'olio scaldato a 50°C, lasciatelo in infusione almeno trenta minuti.

Pelate e tagliate le mele in quattro spicchi, disponetele in una teglia foderata con della carta da forno. Cospargete le mele da ambi i lati di olio al rosmarino, di seguito spolverarle con lo zucchero a velo e fatele cuocere in forno, inizialmente, per i primi dieci minuti a 110°C, poi abbassare il forno a 80°C. Fate cuocere fin quando non saranno cotte ed avranno acquisito una consistenza morbida e leggermente gelatinosa.

A parte in una pentolino mettete i ribes sgranati con lo zucchero, coprite e fateli appassire a fuoco dolce fin quando non si saranno sfaldati. Togliete dal fuoco e passate al colino cinese per togliere la parte fibrosa, raccogliete di nuovo il succo in un pentolino e fate ribollire fin quando non si riduce della metà.

Conservate il succo ottenuto in frigorifero fin quando non gelifica.

Servite al momento con due piccoli pezzi di formaggio Capra Ubriaca al Tramoner a porzione, un poco di gelatina di ribes e due spicchi di mele calde.

Note:

una ricetta che io ho collocato come dolce ma sicuramente potrebbe avere qualunque posto in un menu, con qualche piccolo accorgimento negli abbinamenti.

Ecco perché il nome "Dove mi vuoi".



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI A PASTA DURA

L'Δ E L'Ω

Passata di lenticchie alla nipitella con scricchioli di riso Stravej Nostral Piemonteis

Ingredienti per 4 persone

Lenticchie cotte g500
Nipitella ciuffi 4
Olio extra vergine del fruttato medio cucchiari 2

Per gli scricchioli

Stravej Nostral Piemonteis g150
Burro g50
Farina g40
Riso bollito g100

Esecuzione

Passate le lenticchie al passatutto per togliere la parte coriacea della buccia, ritirate la passata in un pentolino e tenete in caldo.

A parte in un pentolino fate fondere il burro, spostate dal fuoco e aggiungete la farina di colpo, mescolate, rimettete sul fuoco e fate cuocere lentamente, trascorsi almeno otto minuti, aggiungete lo Stravej Nostral Piemonteis, rimettete sul fuoco, lasciate fondere, spostate di nuovo dal fuoco e aggiungete il riso, rimettete sul fuoco per l'ultima volta, lasciate addensare il tutto e spegnete.

Oleate leggermente una teglia da forno o copritela con la carta forno.

Mettete l'impasto di riso e Stravej Nostral Piemonteis in una sacca da pasticceria e sprizzate sulla teglia tanti piccoli gnocchettini lisci di piccola dimensione.

Poco prima di servire la passata di lenticchie fate gratinare in forno gli scricchioli di riso e Stravej Nostral Piemonteis fin quando non risulteranno croccanti fuori e morbidi dentro.

Disponete la passata sul fondo di un piatto, cospargete di scricchioli, decorate con la nipitella tritata e un filo d'olio.

Servite molto calda.

Note:

questa ricetta che io ritengo sana e gustosa si ispira al classico abbinamento di legumi e cereali che ha sfamato e sfama i popoli da millenni. In Italia è un classico riso e lenticchie, spesso arricchito da vegetali dell'orto, prodotti derivati dal maiale e formaggi grattugiati.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI ERBORINATI

ONE al ...GORGONZOLA DOLCE DOP

Con erborinato, pere saltate, pinoli tostatati e miele di corbezzoli

Ingredienti per 4 persone

Pasta da gnocchi di patate molto morbida (poca farina) g 400
Cannella g5
Gorgonzola Dolce Dop g200
Pere Williams g200
Miele di corbezzolo g80
Pinoli tostatati g20

Esecuzione

Alla normale pasta da gnocchi, che deve essere freschissima, aggiungere un po' di cannella, lavorare il tutto e stendere in una sfoglia di tre millimetri circa, ricavare poi dei dischi di otto centimetri di diametro, e lasciarli riposare.

Nel frattempo, tagliare il Gorgonzola Dolce Dop a piccoli pezzi e lavorarlo fino a renderlo pastoso. Raccogliere la crema ottenuta in una ciotola e incorporarci le pere crude, tagliate a cubetti; lavorare leggermente il tutto fino a renderlo amalgamato.

Disporre un cucchiaino di composto al centro del disco di pasta, sovrapporne un altro e chiudere ermeticamente con la pressione di una forchetta.

Lasciar riposare per almeno cinque minuti, prima di cuocerli.

Al momento di servirli, sbollentarli in acqua e poco sale, scolarli bene e servirli con un po' di miele di corbezzolo riscaldato in un pentolino e i pinoli tostatati.

Note:

ONE sta ad indicare il numero uno, il primo posto che merita la ricetta per gusto e originalità e mette in evidenza come il formaggio possa essere protagonista a 360° nella cucina moderna.

Infine non parliamo di niente di nuovo perché formaggio, pere, miele sono compagni di viaggi da lungo tempo, in questa ricetta sono solo riproposti in modo originale.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI EXTRADURI - 30 MESI

C'ERA UNA VOLTA

Uova filate in brodo di cappone con oro di Sarawak e Parmigiano Reggiano

Ingredienti per 4 persone

Uova intere 2
Farina 00 g50
Amido di mais g50
Brodo di cappone lt1
Olio extravergine d'oliva g30
Parmigiano Reggiano 150g
Pepe nero di Sarawak in grani macinato al momento
Sale q.b.

Esecuzione

Mettere sul fuoco a sobbollire la metà del brodo di cappone.

A parte, in una bastardella battere le uova intere, aggiungere la farina, l'amido e un pizzico di sale: lavorare bene a lungo il composto fino a renderlo liscio, omogeneo ed elastico.

Finito questo lavoro, passarlo al colino cinese.

Versare il composto in una sacca da pasticceria con una bocchetta dalla punta finissima (di mezzo millimetro circa) e far colare l'impasto nella casseruola contenente il brodo bollente (l'ebollizione non deve essere tumultuosa!) in un filo sottilissimo, fare attenzione a non metterne troppo, perché il composto potrebbe incollarsi.

A questo punto lasciar cuocere un minuto, scolare gli spaghetti ottenuti su un vassoio e cospargerli con un filo d'olio per non farli attaccare.

Ripetere l'operazione per più volte fino a terminare l'impasto, infine scartare il brodo di cottura ormai diventato torbido.

Al momento del servizio, mettere a bollire il rimanente brodo e versarvi gli spaghetti per farli riscaldare, servirli in una coppetta o in un piatto fondo, cospargendoli di Parmigiano Reggiano, pepe nero macinato al momento.

Note:

una ricetta dal sapore antico, ricorda molto il brodo di cappone con l'ottima pasta fatta in casa, dove non poteva mai mancare una grattugiata al momento di ottimo Parmigiano Reggiano.

Degustando questa elaborazione tornano in mente vecchi sapori che si miscelano assieme e fanno capire l'importanza di un ottimo formaggio grattugiato al momento.



**Progetto Grolla d'oro 2009
FORMAGGI EXTRADURI + 30 MESI**

SENZA FRONTIERE

Pane Carasau con belga scottata, uovo di quaglia, tartufo e Parmigiano Reggiano

Ingredienti per 4 persone

Pane Carasau 4 fogli
Indivia Belga cespi 2
Olio extravergine d'oliva dal fruttato leggero cucchiaini 4
Uova di quaglia n°4
Tartufo nero invernale g20
Parmigiano Reggiano g120
Brodo vegetale mezzo litro
Sale q.b.

Esecuzione

Prendere l'indivia, tagliarla a spicchi, lavarla bene e scottarla in padella con la metà dell'olio extra vergine, serve un prodotto scottato, ma sodo.

Appena pronta condirla con poco sale e tenerla da parte.

Per rendere leggero il pane carasau e farlo reidratare, bagnarlo nel brodo e poi tagliarlo a quadrati irregolari.

Aprire le uova in una ciotolina, versarle in una padella con il rimanente olio e farle cuocere

Dovranno cuocere coperte e a bassa temperatura, diciamo a punto, perfette.

Comporre il piatto mettendo sul fondo un pezzetto di pane coperto di indivia scottata, ripetere l'operazione una secondo volta, chiudere con l'ultimo pezzetto di pane, coprire con un uovo di quaglia cotto, e cospargere di lamelle di Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato.

Ultimare con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Note:

il nome senza frontiera sta ad indicare una fusione di sapori, ognuno tipico di una parte geografica, che trovano accordo in questa ricetta semplice che dà ampio risalto alla triade Parmigiano Reggiano, indivia, tartufo.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA

RIFIORITA

Tortellini di rapa rossa al burro e salvia con fettuccine di vegetali e Montasio Dop Stravecchio

Ingredienti per 4 persone

Sfoglie all'uovo tirate sottili g200
Purea di rapa rossa bollita g150
Patate bollite g50
Mascarpone g50
Verdure miste di stagione g400
Scalogno g20
Burro g50
Salvia foglie 2
Montasio Dop Stravecchio g150

Esecuzione

In una ciotola mettere la rapa rossa, le patate e il mascarpone, condire con un poco di sale e lavorare il tutto fino a rendere un composto omogeneo.

Tagliare la pasta a piccoli quadrati di cm5x5, mettere un poco di composto al centro del quadrato, chiuderlo a metà a formare un triangolo, arrotolarlo su se stesso partendo dalla parte larga, arrotolare le estremità e saldarne i bordi, a formare un tortellino.

Tagliare con la mandolina o aiutandovi con un pelapatate le verdure a fettuccine (ottime sono le carote, zucchine, asparagi, sedano, ecc) e conservarle a parte.

Tritare lo scalogno finemente.

In una padella mettere la salvia e il burro e farlo fondere a fuoco dolce, adagiarvi tutte le verdure tagliate a filetti e lo scalogno tritato, lasciarle scottare velocemente per due minuti.

Fare cuocere la pasta, scolarla bene, adagiarla su un piatto caldo, coprire con le verdure saltate e cospargere di cubetti di Montasio Dop Stravecchio.

Note:

questa ricetta mi fa pensare alla rinascita, alla primavera, ad un piatto fresco che illude di essere un primo piatto ma è soprattutto un piatto unico e ben bilanciato, ci permette di mangiare un ottimo formaggio crudo, affiancato da tante verdure fresche e una piccola quantità di pasta.



**Progetto Grolla d'oro 2009
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCA**

UNICA

Crema di mais soffiata al Treccione Passito e condimento al pestaccio

Ingredienti per 4 persone

Polenta cotta a grana non troppo grossa g600
Treccione Passito g200
Prezzemolo ciuffi 4
Mentuccia ciuffi 4
Aglione 1\4 di spicchio
Acciughe dissalate 2 filetti
Olio extravergine d'oliva dal fruttato intenso 6 cucchiaini
Sale q.b.

Esecuzione

Tritare il Treccione Passito e riporlo in una ciotola.

Una volta preparata la polenta spegnere, incorporare il Treccione Passito tritato e mantecare facendo dei movimenti rotatori con il mestolo fino a renderla filante.

Lasciarla riposare coperta per tre minuti.

A parte in una casseruola mettere l'olio, la mentuccia, il prezzemolo, le acciughe, l'aglio il tutto tritato finemente al momento, e far cuocere lentamente fin quando non risulta biondo; quindi, fermare la cottura con due cucchiaini d'acqua fredda.

Servire la polenta su piatti cosparsi d'olio alle erbe, volendo cospargere ancora con il Treccione Passito tritato.

Note:

come in uno spartito con poche note, dove il risultato è comunque una soave melodia, il Treccione Passito si fonde con la polenta generando una crema vellutata, alleggerita dall'aria incorporata durante la mantecazione, il tutto rifinito da un olio molto saporito che contrasta con la delicatezza della crema. Questa ricetta prende ispirazione dal crostino alla provatura romana dove formaggio, acciughe e pane si fondono assieme.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI CAPRINI

CAPRA E CAVOLI

Cannelloni di speck e verze ai semi di papavero con Chevrottin Saint-Bernard

Ingredienti per 4 persone

Pasta phillo g100
Verze stufate g200
Speck fette 4
Burro fuso g50
Semi di papavero g10
Chevrottin Saint-Bernard g250
Sciroppo d'acero cucchiaini 2

Esecuzione

Stendere il primo foglio di pasta phillo, tagliarlo ad una dimensione di cm 30x10 e spennellarlo con il burro, ripetere l'operazione per altri due fogli.

Stendere sopra la pasta coprendo le fette di speck.

Disporre nel centro la verza stufata e arrotolare la pasta facendo in modo che lo speck rimanga all'interno e faccia da isolante tra pasta e verza.

Chiedere bene i lati del filoncino che si è venuto a formare, porre attenzione a far rimanere la chiusura della pasta sul fondo aderente alla teglia.

Spennellare con il rimanente burro la superficie dei filoncini e cospargerli di semi di papavero.

Nebulizzare d'acqua i filoncino di pasta farciti e lasciar riposare cinque minuti, in questo modo i semi di papavero tendono a reidratarsi in modo da non bruciare in forno.

Preriscaldare il forno a 160°C, prima di iniziare la cottura fare delle piccole incisioni nella parte superiore dei filoncini, per permettere la fuoriuscita del vapore.

Far cuocere a 150°C per 15\20 minuti.

Lasciar riposare, tagliare le estremità ed eliminarle, ricavare dei piccoli cannelloncini con taglio a losanghe.

Servire il formaggio con due cannelloncini di verza e speck, il tutto decorato con lo sciroppo d'acero.

Note:

È il nome più appropriato, infatti è presente la verza e il Chevrottin Saint-Bernard, pochi ingredienti semplici, che rendono il formaggio ancora una volta protagonista della tavola. Questa ricetta può essere servita anche come piatto unico, con l'aggiunta di verdure.



Progetto Grolla d'oro 2009 FORMAGGI PASTA FILATA

CRESCENDO DI TONI

Insalata di carciofi, uva moscato e melograno con Provolone del Monaco

Ingredienti per 4 persone

Carciofi n°2
Uva moscato 150g
Sedano 180g
Melograno sgranato 50g
Provolone del Monaco 200g
Pancetta 60g
Limone 1
Sale
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Aceto balsamico tradizionale poche gocce

Esecuzione

Tagliare i carciofi a julienne sottile e metterli a bagno in acqua, sale e limone. Conservare in frigorifero almeno un'ora.

Lavare l'uva, tagliarla a metà e togliere gli acini.

Scolare bene i carciofi e condirli con olio e sale. Saltare l'uva in padella con un cucchiario di olio extravergine e la pancetta tagliata a julienne.

Disporre al centro del piatto i carciofi, cospargere con l'uva e la pancetta. Unire all'insalata i cubetti di Provolone del Monaco, i filetti di sedano e il melograno. Accompagnare con qualche goccia di aceto balsamico.

Note:

una ricetta che è nata direttamente a San Vincent durante l'evento. Ho unito per assonanza i prodotti degustati: i carciofi, un vino moscato secco, l'uva e questo splendido formaggio.