



La
Robiola di Roccaverano DOP
in trenta

RICETTE



Aprile 2021 - eBook



A Maurizio Bogliolo, fautore di quest'opera.



**Consorzio dei Produttori della Robiola di
Roccaverano DOP**

Via Roma, 8 - 14050 Roccaverano (AT)

info@robioladiroccaverano.com

www.robioladiroccaverano.com



La
Robiola di Roccaverano DOP
in trenta
RICETTE

© Consorzio dei Produttori della
Robiola di Roccaverano DOP

Tutti i diritti riservati

Questo ricettario è stato realizzato da



LIBRICETTE.eu

La prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina
Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato
Servizi di comunicazione per le aziende del settore cibo e bevande
www.libricette.eu

Concept, progetto, grafica e impaginazione di Paola Uberti

In collaborazione con



ATnews.it

quotidiano online di Asti, Langhe, Roero e Monferrato
www.atnews.it

NOTE IMPORTANTI

Tutto il materiale grafico e testuale - compresi i marchi registrati - facente riferimento al Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP e al Progetto Rob-In è esclusiva proprietà dello stesso ed è stato concesso a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e ad ATnews.it by Associazione Culturale L'Astigiano 2.0 ai soli fini della realizzazione di quest'opera e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Le immagini dei piatti finiti e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi al Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP e a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di questo ricettario elettronico e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Gli autori sono responsabili dei medesimi materiali, nonché dell'autenticità degli stessi. Il Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP, LIBRICETTE.eu e ATnews.it non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Questa pubblicazione contiene riferimenti a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato

esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](http://www.ministero-della-salute.it).

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche - ma non esclusivamente - in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari. Il Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP, LIBRICETTE.eu, ATnews.it e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Si raccomanda il lettore di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. Il Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP, LIBRICETTE.eu, ATnews.it e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.

Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà del Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP e ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e degli autori. Esso può essere utilizzato alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza cliccare [QUI](#)
Sono severamente vietati la vendita di quest'opera e altri utilizzi impropri che saranno perseguiti a termini di legge.



*La Robiola
di Roccaverano DOP*



Un formaggio unico al mondo

Tra le colline intorno a Roccaverano, in Piemonte, nasce un formaggio speciale, davvero unico al mondo. È la **Robiola di Roccaverano DOP**: un gioiello che **produciamo** e **tuteliamo** con passione ed entusiasmo!

È un **formaggio a pasta morbida**, a latte 100% caprino oppure caprino/bovino, che viene **realizzato artigianalmente** esclusivamente nel **territorio** intorno a Roccaverano. La sua **lunga storia** arriva fino ai Celti, e compare addirittura negli scritti di Plinio il Vecchio!

La DOP

La **Denominazione di Origine Protetta Robiola di Roccaverano** si riferisce al formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza o, in rapporto variabile, con aggiunta di latte crudo intero vaccino e/o ovino. Fresca o stagionata, è caratterizzata da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso.

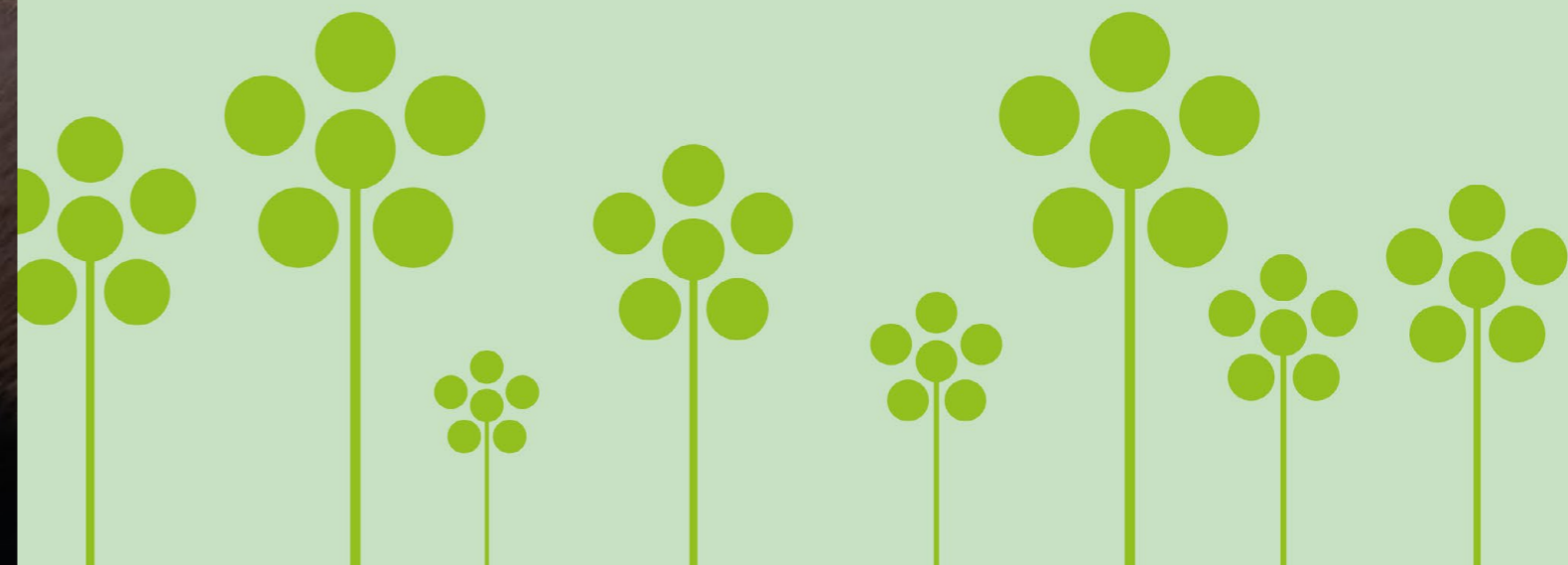




Le caratteristiche

La Robiola di Roccaverano DOP, per essere identificata come tale, deve possedere le seguenti **caratteristiche**.

- Deve essere ottenuta da **latte crudo intero di capra**, in purezza o in misura minima del 50% con aggiunta di latte crudo intero di **vacca** e/o **pecora**, in misura massima del 50%;
- La **forma** deve essere cilindrica con diametro compreso tra 10 e 13 cm e facce piane leggermente orlate;
- Lo **scalzo** deve essere compreso tra 2,5 e 4 cm;
- Il **peso** può variare da 250 a 400 g circa;
- La pasta deve essere di **colore** bianco latte;
- La percentuale minima di **grasso** sulla sostanza secca non può essere inferiore al 40%;
- La percentuale minima di **ceneri** sulla materia secca non può essere inferiore al 3%.



Il metodo di produzione

La Robiola di Roccaverano DOP è prodotta con coagulazione acida di **latte crudo intero di capra** delle razze **Roccaverano** e **Camosciata Alpina** e loro incroci, di pecora di razza **Pecora delle Langhe** e di vacca delle razze **Piemontese** e **Bruna Alpina** e loro incroci. Il latte crudo intero può essere di capra in purezza oppure in misura minima del 50% e in questo caso si aggiunge, in rapporto variabile, latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50%.

Per l'alimentazione del bestiame, tenuto al pascolo obbligatoriamente da marzo a novembre, è vietato l'utilizzo di mangimi OGM. L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dal **territorio di produzione** per almeno l'80%. Il latte, proveniente da mungiture consecutive effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore, può essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (lattoinnesti e/o sieroinnesti).



Una questione di età

La Robiola di Roccaverano DOP può essere assaporata in diversi gradi di **maturazione**.

Quando è **fresca**, il periodo di maturazione varia da un minimo di 4 a un massimo di 10 giorni.

La crosta è assente o oppure caratterizzata da una lieve fioritura naturale di muffe. La sua consistenza è cremosa e morbida, il sapore si distingue per la delicatezza e per una nota lievemente acidula.

Il nostro amato formaggio si può definire **stagionato** se il periodo di maturazione supera i 10 giorni.

La crosta è di colore paglierino o rossiccio con presenza di una fioritura naturale di muffe. La consistenza è morbida e tende a compattarsi con il prolungarsi della stagionatura. Può essere cremosa nel sotto crosta. Il sapore è deciso.

Come si conserva?

Per conservare al meglio la Robiola di Roccaverano DOP è necessario riporla nel **frigorifero** evitando contenitori di plastica o vetro. Sono da preferire la **ceramica** o la **porcellana**. Una tazza rovesciata su un piatto dello stesso materiale è perfetta. Questo accorgimento si deve al fatto che la porosità della ceramica e della porcellana lasciano **respirare** il formaggio.

Alcuni usano ancora conservare la Robiola di Roccaverano DOP **sottolio**, come in passato.



Come gustarla?

La Robiola di Roccaverano DOP è un eccellente **formaggio da tavola**. Per gustarla in semplicità, fresca o stagionata, è perfetta con un filo di **olio extravergine di oliva** e un po' di **peperoncino**.

Se siete amanti dei **contrast**i, vi consigliamo di provare la Robiola di Roccaverano DOP fresca con le **fragole** e quella stagionata con il **cocomero**.

La nostra robiola si rivela **incredibilmente versatile in cucina**, come dimostrano le ricette contenute in questo eBook.

I **vini** consigliati da abbinare alla Robiola di Roccaverano DOP sono la Barbera d'Asti nelle sue varie declinazioni, la Barbera del Monferrato, il Dolcetto d'Asti e il Grignolino d'Asti. Particolarmente adatto ad accompagnare il prodotto stagionato è il vino bianco Loazzolo DOC; per le forme fresche è indicato il Gavi DOCG.





Il territorio

Il territorio di produzione della Robiola di Roccaverano DOP è caratterizzato da una morfologia non omogenea. La natura geologica cambia dall'area collinare della Langa di Roccaverano e della zona della Val Bormida a quella della Valle Erro più montana.

La Langa Astigiana e la Val Bormida sono costituite da rocce sedimentarie di natura argillosa, arenacea o calcarea. Si tratta di rocce facilmente modellabili dagli agenti atmosferici che finiscono per infondere al paesaggio un aspetto dolce e rilassante. Lungo i pendii incolti e semispogli (calanchi) si creano arbusteti e roveti adatti al pascolo delle capre. In Val Erro, soprattutto in alta valle, il paesaggio si fa spesso

rude ed aspro per l'affiorare di rocce compatte metamorfiche appartenenti alle cosiddette "rocce verdi" (ofioliti). Su tutto l'areale della Robiola di Roccaverano DOP spirano venti umidi provenienti dal mare, con la formazione di nebbie e foschie. In inverno l'apporto di umidità può portare a nevicate intense, mentre in estate si arriva spesso ad una forte siccità, accompagnata dal prosciugamento dei piccoli torrenti. Secondo la stagione, le greggi producono latte con aromi differenti, apprezzabili dagli assaggiatori esperti. La lupinella, ad esempio, è un'erba che rende la robiola dolce e quindi viene apprezzata dai casari. Alcuni pascoli sono seminati per trarne il foraggio secco per l'inverno.



Il Consorzio di Tutela



I Consorzi di Tutela dei formaggi DOP sono soggetti privati formati dai **produttori** ed **affinatori** preposti alla **vigilanza** sulle produzioni e commercializzazioni dei prodotti marchiati, ricevendo la delega da un **Comitato Governativo** che assegna le Denominazioni.

Le denominazioni ai formaggi sono date sulla base di **rigidi disciplinari di produzione**, che ne delimitano le zone produttive, le tecniche di lavorazione, i caratteri organolettici e sensoriali e ne riconoscono un marchio di garanzia, a tutela del produttore e del consumatore.

Il piano dei controlli attivato per la **Robiola di Roccaverano DOP** prevede che per tutte le fasi del processo produttivo e per **tutti gli operatori coinvolti nella filiera** vengano ispezionati: ubicazione, adeguatezza strutture e/o impianti, identificazione e rintracciabilità. Specifici di ciascun operatore sono inoltre i controlli sotto indicati.

Allevamenti: conformità di specie e razza, alimentazione e tecniche di allevamento e del latte pronto per la vendita.

Caseifici: conformità in fase di

raccolta del latte, qualitativa delle materie prime (latte, innesto/fermento e caglio) e di origine del latte e dell'innesto/fermento, conformità del processo, del prodotto e dell'etichettatura.

Affinatori/Stagionatori: conformità qualitativa e di origine del prodotto fresco da destinare a stagionatura, del processo, del prodotto, della marchiatura e dell'etichettatura. Il prodotto finito viene sottoposto a controllo di conformità delle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.

All'atto dell'immissione al consumo al formaggio deve essere applicato il bollino del **Consorzio di Tutela** nella parte sottostante della confezione, alla base del quale è riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice ed il numero progressivo di marchiatura: su sfondo ocra per la Robiola di Roccaverano DOP prodotta con solo latte di capra e su sfondo bianco per quella ottenuta da latte misto. Solo a seguito di tale marchiatura il prodotto verrà immesso sul mercato con la **Denominazione di Origine Protetta Robiola di Roccaverano**.

La scuola della Roccaverano

Il 19 maggio 2019 è stata inaugurata, con tanto di taglio del nastro, "La Scuola della Roccaverano".

Fabrizio Garbarino, presidente del consorzio di Tutela così commenta: «Sarà la nostra nuova casa l'ex scuola elementare del paese. Qui, grazie al Comune ed alla Pro Loco, un'aula sarà dedicata proprio a questo caprino e in questo luogo spiegheremo cos'è la Roccaverano sia a chi la assaggerà per la prima volta, quanto a chi, invece, la conosce da anni, ma vuole avere qualche informazione in più».

Nella piazza centrale di Roccaverano, **il borgo più alto della Langa astigiana con i suoi 800 metri**, impreziosita dalla torre e dai resti del **castello dei Marchesi del Carretto** (sec. XII – XIII) e dalla **chiesa di Santa Maria Annunziata** splendido esempio di stile rinascimentale, proprio all'interno della vecchia scuola prenderà vita **il primo showroom** dedicato alla Robiola di Roccaverano DOP.



La scuola della Roccaverano non sarà soltanto un luogo dove acquistare il formaggio ma **un vero sito gastronomico culturale**. Sarà un punto dove verranno organizzate le visite presso le aziende agricole per vedere da vicino come nasce il formaggio, come si produce l'alimentazione animale, come si allevano le capre, come si lavora nei caseifici. Sarà il punto in cui si alterneranno le aziende nelle giornate festive, dando così la possibilità ai visitatori di entrare nel mondo della Robiola attraverso i suoi protagonisti: **i produttori**.

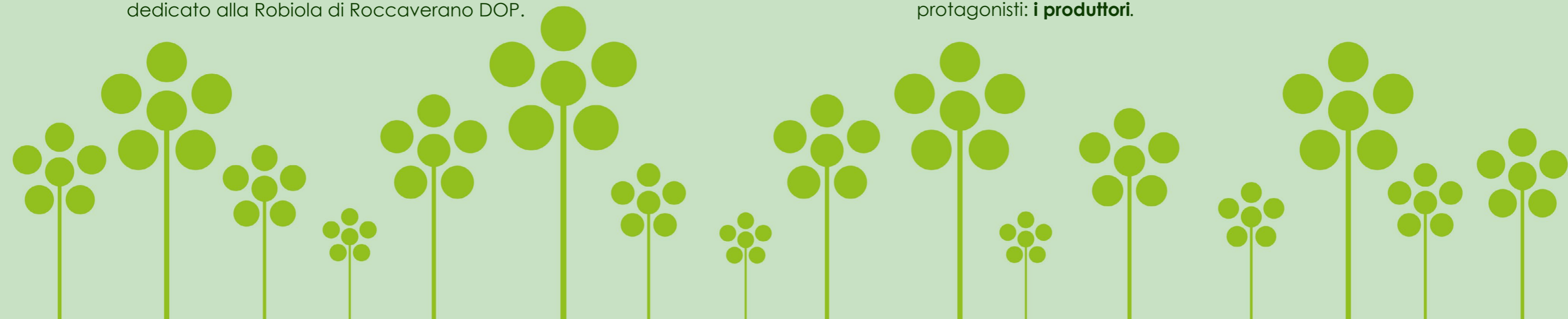




Foto di Manuel Gazzola

Il progetto Rob-In



www.rob-in.it



Il Pettiroso, "Robin" (robin in lingua inglese significa pettirosso), è quell'incantevole creatura colorata dal carattere vivace e dal canto melodioso. Alla sua figura sono legate storie e leggende, versi poetici e detti popolari. Simbolo di resistenza dei mesi più freddi affonda le sue origini nella lontana mitologia passando per Gesù Cristo e arrivando alle note di

Chopin. Eleganza e armonia, ma anche forza e risolutezza, tenacia e temerarietà.

Robin è oggi il simbolo di "Rob-In" ovvero: "ROBiola e dINTorni" il nuovo **progetto di promozione di prodotti e di territorio con a capofila il Consorzio di Tutela del formaggio Robiola di Roccaverano DOP.**

Il progetto Rob-In è costituito da **nove realtà** del territorio piemontese unitesi per creare un **punto di incontro** virtuale tra i turisti che arrivano a scoprire il territorio e le aziende che adottano la metodologia della **filiera corta**, garantendo così un'altissima qualità ed una totale tracciabilità del prodotto finale.

Rob-In il pettirosso ha scelto di fare il suo nido nel bar **Osteria Del Bramante** - che sorge sulla meravigliosa piazza di Roccaverano, tra i resti del castello e la chiesa bramantesca -dove la calorosa accoglienza e i menu che variano con le stagioni, realizzati con prodotti freschi del territorio a km 0, sono di casa. Nel bar osteria è possibile **conoscere e acquistare** tutti i prodotti che fanno parte del paniere Rob-In.

Oltre alla Robiola di Roccaverano DOP, del paniere dei prodotti Rob-In fanno parte salame crudo, biscotti di grano antico e di farro, farine e affini, ceci, mieli, zafferano, Nocciole Piemonte IGP e vini DOC e DOCG e Vermouth.



Primo **percorso** scelto da Robin per fare da guida, il sentiero del **Giro delle cinque Torri** si volge interamente sui crinali della **Langa Astigiana**, nei comuni di Monastero Bormida, Bubbio, San Giorgio Scarampi, Olmo Gentile e Roccaverano.

Questi comuni fanno parte della più ampia **Comunità Montana della Langa Astigiana – Valle Bormida**.

La definizione Langa Astigiana è di natura politica amministrativa, giacché il territorio interessato fa parte del ben più ampio sistema collinare delle Langhe, reso famoso da Cesare Pavese e Beppe Fenoglio.

Questa parte di Langa, a differenza di quella che gravita sulla città di Alba, per la sua distanza dalle grandi vie di comunicazione moderne e dalle città, si presenta ancora con i suoi caratteri originali: contemporaneamente aspra e dolce, selvaggia e coltivata, ricca di storia, monumenti, flora e fauna.

Il sentiero è costituito da un **percorso ad anello** che partendo da Monastero Bormida collega le torri medioevali di Monastero Bormida, San Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Roccaverano, Vengore. Durante il percorso sono visibili anche le torri di Perletto, Denice e Castelletto d'Erro. Tutte queste torri costituivano la linea di difesa della famiglia dei Marchesi del Carretto, che in quei tempi controllavano buona parte delle Langhe e dell'Appenino Ligure contro le invasioni saracene.





Le ricette



La Robiola di Roccaverano nel cuore

A cura di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Maneggiare un formaggio tanto prezioso, simbolo del territorio di origine che porta in ogni molecola, per noi di Libricette.eu è stato un grande onore.

Nelle sue tre "età" - fresca, a media stagionatura e secca - la Robiola di Roccaverano DOP si è rivelata un regalo della natura e del devoto lavoro dei suoi produttori caratterizzato da una versatilità che non so definire in altro modo se non con la parola *emozionante*.

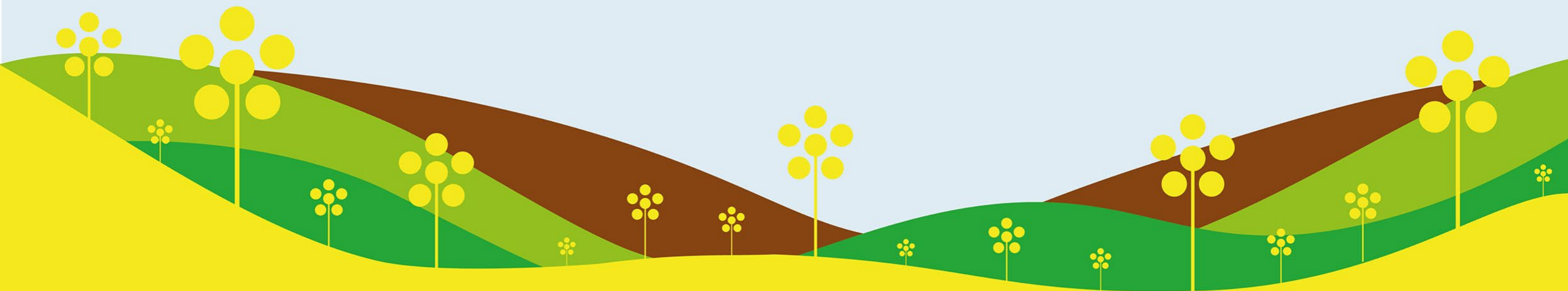
La Robiola di Roccaverano DOP ci ha fatto compagnia a colazione, con semplici dolci come teneri abbracci motivanti e coccolanti e ha allietato i pranzi attraverso ricette veloci e pratiche, ideali per adattarsi agli stili di vita contemporanei. Ha permeato il DNA della più tradizionale e ruspante delle merende sinoire, arricchendola di nuove, semplici proposte "rifocillanti".

La Robiola di Roccaverano DOP ha dato un carattere speciale agli aperitivi, dei quali il Piemonte è patria, ha allietato le cene

con piatti particolarissimi, ha reso ancor più gioiosi i giorni di festa, ci ha confortato, consolato, stuzzicato, provocato, rivelandosi trasversale alla tradizione e alla sperimentazione, viaggiando lungo tutta la penisola e arrivando persino a sdoganare un piatto *anni ottanta*, lanciandolo nel nuovo millennio e restituendogli dignità gastronomica (non senza divertirsi un po').

Per tutti questi stimoli, per avere creduto nel nostro lavoro, per l'arricchimento culturale che esso ha generato e per gli echi delle emozioni che abbiamo provato e che sentiremo molto a lungo, ringrazio il Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP che ci ha affidato la realizzazione di quest'opera e ATnews per l'insostituibile collaborazione e perché sarà determinante nella sua diffusione.

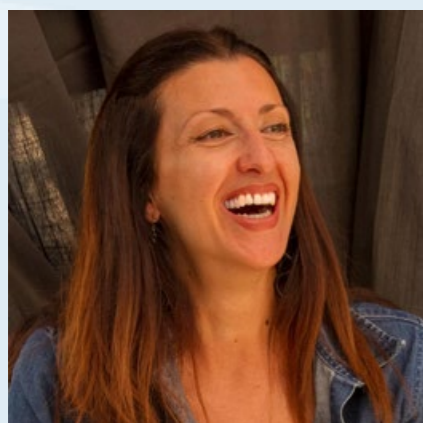
Ringrazio inoltre i maestri produttori che aderiscono al progetto Rob-In perché, anche grazie a loro, abbiamo potuto portare nelle nostre ricette l'inestimabile valore del territorio, del lavoro e dell'eccellenza.



Gli autori delle ricette



Rosa Del Gaudio
del blog *Il Folletto Panettiere*



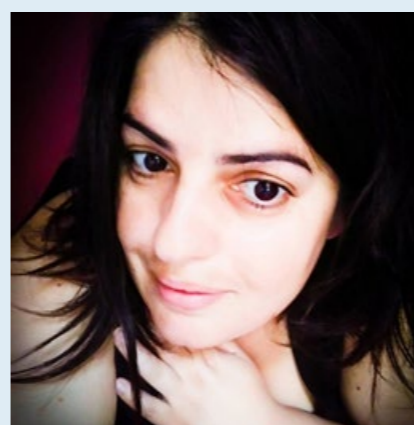
Paola Uberti
fondatrice di *LIBRICETTE.eu*



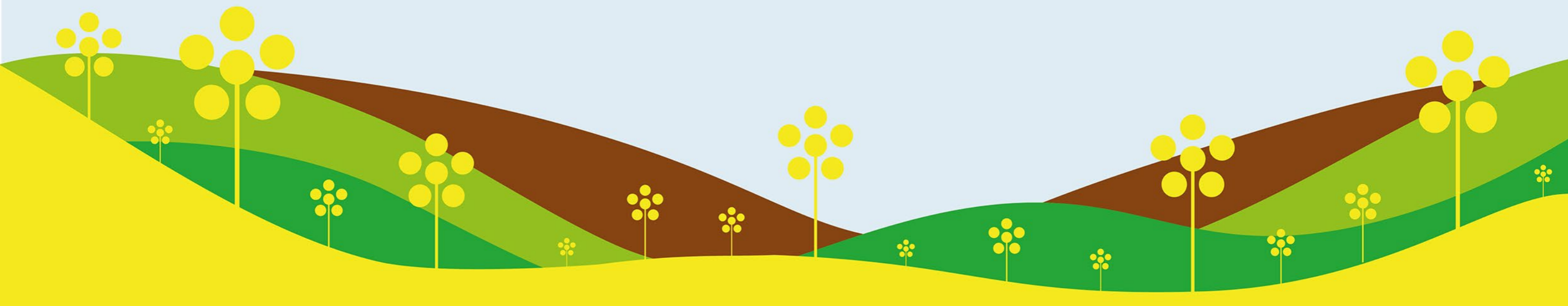
Fernanda Demuru
del blog
Il Leccapentole e Le sue Padelle



Monica Benedetto e Nicolò
del blog *Una Padella tra di Noi*



Monica Martino
del blog *Bionutrichef*



Note importanti sulle ricette

Il forno

Ogni forno è diverso, quindi è importante conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

Le ricette contenute in questo eBook che richiedono l'utilizzo del forno riportano indicazioni riguardo a temperatura e tempo di cottura che potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto (specificato nel procedimento), basandovi sul "comportamento" del vostro forno.

Il sale

Quando possibile, è importante assaggiare le preparazioni per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già "naturalmente" salati, inclusa la nostra amata Robiola di Roccaverano DOP

Le spezie

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e all'età degli stessi. Vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere alle ricette, per evitare di coprire altri sapori oppure di ottenere una preparazione senza carattere.

Le uova

Prima di aggiungere le uova richieste da una ricetta, sgusciatele singolarmente in una piccola ciotola per verificare

che siano sane e integre.

Quando una ricetta prevede un peso specifico di uova, è utile romperle in un contenitore e sbattetele leggermente con una forchetta per poi pesarle.

I liquidi negli impasti

La quantità di liquidi indicata nelle ricette che richiedono un impasto a base di farina potrebbe variare in funzione di quest'ultima. Ciascuna farina, infatti, assorbe acqua, latte o altri liquidi in modo diverso. Laddove possibile, essi devono essere aggiunti agli altri ingredienti poco alla volta, facendo riferimento alla consistenza e all'aspetto che devono assumere gli impasti, riportati nel procedimento.

Il lievito


I lieviti non sono tutti uguali, quindi verificate sempre il loro corretto dosaggio. Consultate quanto indicato sulla confezione del vostro: il dato da prendere in considerazione riguarda quanta farina corrisponde una determinata grammatura del vostro lievito o a una bustina di prodotto.

Precauzioni in cucina

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi.



Fresca



È gioiosa, frizzante, allegra. È delicata e rallegrante come una fragolina di bosco che con un "Pop!" salta fuori dal piccolo fiore che ne ha preannunciato la venuta al mondo. È una meraviglia dell'arte casearia piemontese che prende l'anima e la solleva nella dimensione della spensieratezza.

*Pomodori ripieni di
Robiola di Roccaverano
profumata di basilico*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Inni e desideri

La Robiola di Roccaverano DOP, in ogni suo grado di stagionatura, è un inno al gusto che ben si adatta a qualsiasi stagione, così come ai più diversi desideri gastronomici. Nella sua versione fresca è perfetta per accompagnare quello che mi sento di definire il re dell'estate a tavola: il pomodoro. Che si faccia sfera, ovale appuntito, globo costoluto o bitorzolato solido che - a testimonianza del fatto che la natura sa esprimere la bellezza nei modi più creativi - non è riconducibile a forme geometriche conosciute, il pomodoro

riempie gli occhi con i suoi colori solari e appaga il palato grazie a freschezza, dolcezza e piacevolissima acidità. Riempito con la Robiola di Roccaverano DOP che riceve il bacio adolescenziale del basilico e quello ammiccante del pepe nero appena macinato, il nostro ortaggio si fa antipasto o piatto unico (perché non vorremo mica farci mancare qualche Rubatà o grissino stirato), chiedendo solo di farci compagnia durante pranzi e cene informali, accompagnati dalla musica di grilli e cicale.

Preparazione: 30 minuti

Cottura: no

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 4 pomodori ramati del peso di 100 grammi circa ciascuno
- 130 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca, portata a temperatura ambiente
- 4 cucchiaini (60 millilitri) di latte di capra fresco, portato a temperatura ambiente
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 2 foglie medie di basilico fresco

Procedimento

Preparare una capiente ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Incidere la parte inferiore dei pomodori con un taglio a croce superficiale.

Portare a bollore abbondante acqua e scottarvi gli ortaggi per 1 minuto, dopodiché scolarli con un mestolo forato e tuffarli nel bagno freddo preparato in precedenza. Lasciare in ammollo per 1 minuto, scolare nuovamente, poi tamponare con carta da cucina e rimuovere la buccia con un coltellino affilato.

Al bisogno, eliminare una piccola porzione dal fondo dei pomodori affinché possano restare in equilibrio sul piano di lavoro.

Tagliare la calotta e svuotare gli ortaggi utilizzando un coltellino.

In una ciotola riunire la Robiola di Roccaverano ridotta a fiocchetti, il latte di capra, l'olio, le foglie di basilico tagliate a

striscioline e una macinata di pepe. Lavorare gli ingredienti con una forchetta al fine di ottenere una crema liscia e uniforme.

Trasferire la preparazione in una tasca da pasticciere priva di bocchetta, tagliare la punta per ottenere un'apertura di 1,5 centimetri e riempire generosamente i pomodori.

Appoggiare le calotte sul ripieno e servire.

La Robiola di Roccaverano non ama gli sprechi di cibo

La parte interna dei pomodori può essere utilizzata assieme ad altri scarti di verdura per preparare un buon brodo vegetale fatto in casa che sarà utilissimo per realizzare creme di ortaggi, minestre o minestrone estivi - da gustare anche freddi - oppure per cuocere un risotto vegetariano. È possibile congelare gli scarti a mano a mano che sono prodotti per accumularne una quantità sufficiente alla realizzazione del brodo.

*Insalata di cavolo con crema
di Robiola di Roccaverano alle
acciughe e mandorle tostate*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Per gli amici, scudela

Questa preparazione prende le mosse dalla crudità di cavolo cappuccio, immancabile compagna dell'inverno pedemontano gastronomicamente inteso, per strizzare l'occhio alle tendenze moderne in fatto di insalate che diventano piatti unici - *bowl* ossia "scodella" per gli appassionati - e al mondo anglosassone dei vegetali in insalata.

A casa mia, il cuore del cavolo cappuccio ridotto a striscioline sottilissime si gustava dopo averlo condito con quella che la mia mamma chiamava Bagna Frèida, ossia olio extravergine di oliva profumato con uno spicchio d'aglio e arricchito con filetti di acciuga disfatti con il cucchiaino di legno che si utilizzava solo per questa preparazione e, naturalmente, per La Bagna "The

Queen" Caoda. Per i dolci, invece, si usava il cucchiaino con il manico molto lungo perché era facilmente riconoscibile, ma questa è un'altra storia.

Tornando alla ricetta, se, come me, siete innamorati dell'insalata di cavolo crudo e se volete aumentare esponenzialmente il piacere che sa regalare, provate questa versione. In breve, la Robiola di Roccaverano DOP fresca sposa olio extravergine di oliva e filetti di acciuga per farsi salsa (gli anglosassoni la chiamerebbero *dressing*) con la quale gustare l'ortaggio accompagnato e completato dalle mandorle tostate, dai semi di sesamo e dall'affascinante e conturbante miele di melata.

Preparazione: 25 minuti

Cottura: no

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 400 grammi di cuori di cavolo cappuccio
- 100 grammi di mandorle non spellate
- Semi di sesamo q.b.
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- 6 filetti di acciuga in olio extravergine di oliva
- 110 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca, portata a temperatura ambiente
- 130 grammi di latte di capra fresco, portato a temperatura ambiente
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Miele di melata q.b.

Procedimento

Ridurre il cavolo cappuccio a striscioline sottilissime utilizzando un coltello affilato.

Tostare le mandorle in un padellino antiaderente a fiamma moderata avendo cura di non bruciarle; saranno pronte quando inizieranno a dorare leggermente e a emanare un buon profumo. Trasferire immediatamente i frutti in un piatto e lasciarli raffreddare.

Eeguire la stessa operazione con i semi di sesamo a meno che si tratti di semi già tostati.

Porre il cavolo in quattro ciotole capienti.

Versare l'olio in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso, unire i filetti di acciuga ben

sgocciolati e portare il tutto su una fiamma molto bassa. Mescolando in continuazione, disfare i filetti, poi allontanare il pentolino dal fuoco e lasciare raffreddare.

Nel bicchiere del frullatore a immersione riunire l'olio alle acciughe, la Robiola di Roccaverano a fiocchetti, il latte di capra e una macinata di pepe.

Frullare fino a ottenere una crema liscia e uniforme.

Versare il condimento sul cavolo, poi unire le mandorle.

Completare con un filo di miele di melata e un po' di semi di sesamo prima di servire.



*Gamberoni in "salsa rosa" di
Robiola di Roccaverano
e pomodori abbrustoliti*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Vengo in pace

Lo so, con questa ricetta cammino sulle uova. Non perché le contenga, ma per il fatto che i gamberetti in salsa rosa di “anniottantesca” reminiscenza sono un antipasto a dir poco dibattuto da chi ha a cuore la buona cucina e le evoluzioni che la riguardano.

Quindi, prima di saltare alla proposta successiva, vi chiedo di avere pazienza e di leggere le prossime righe perché vengo in pace (con una Robiola di Roccaverano DOP fresca in mano). Dunque, ammetto che mi sono divertita nel pensare e nel preparare questa ricetta. Se da una parte il mio scopo era dimostrare che il nostro amato formaggio ha una versatilità stupefacente che lo porta ad accostarsi con successo anche

ai crostacei, dall'altra l'idea di nobilitare un piatto che molti vorrebbero cadesse nel dimenticatoio e di farlo grazie a un prodotto caseario di eccellenza mi stuzzicava assai.

Così i gamberetti surgelati - quelli che una volta sbollentati tornano alle dimensioni di quando erano embrioni - sono diventati pingui e robusti gamberoni freschi e la salsa rosa realizzata mescolando ketchup e maionese in barattolo ha fatto un balzo in avanti di eoni diventando il risultato della fusione tra dolci pomodori maturati al sole e abbrustoliti e la Robiola di Roccaverano DOP fresca.

Vi ho convinti a provare, vero?

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 13 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento dei pomodori e dei gamberoni

Persone: 4

Ingredienti

- 2 pomodori ramati per un peso totale di circa 170 grammi
- 110 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca, portata a temperatura ambiente
- 2 steli di erba cipollina fresca + 4 segmenti per la decorazione
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 gamberoni freschi
- Un grosso spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 4 piccole foglie di basilico fresco

Procedimento

Privare i pomodori della calotta e tagliarli a fette spesse 1 centimetro.

Arroventare una grande padella antiaderente a fiamma alta, ridurre il calore a intensità medio-bassa e cuocere i pomodori per 7 minuti o fino a quando saranno morbidi e leggermente abbrustoliti, girandoli una sola volta. Trasferire in un piatto e lasciare raffreddare.

Nel bicchiere del frullatore a immersione riunire i pomodori abbrustoliti, la Robiola di Roccaverano, i due steli di erba cipollina, l'olio, poco sale e una macinata di pepe. Frullare fino a ottenere una crema omogenea e liscia. Tenere da parte.

Pulire i gamberoni eliminando testa, carapace e budello interno, avendo cura di mantenere intatta la coda.

Arroventare nuovamente la padella dopo averla lavata e asciugata, sfregarne ripetutamente l'interno con lo spicchio d'aglio, poi ridurre il calore a media intensità.

Cuocere i gamberoni 2-3 minuti per parte, dopodiché spostarli in un piatto e lasciarli

raffreddare.

Versare la "salsa rosa" in quattro bicchierini e aggiungere i gamberoni.

Profumare con la rimanente erba cipollina e le foglie di basilico e servire.

La Robiola di Roccaverano non ama gli sprechi di cibo

Le calotte dei pomodori possono essere utilizzate assieme ad altri scarti di verdura per preparare un buon brodo vegetale fatto in casa che sarà utilissimo per realizzare creme di ortaggi, minestre o minestrone estivi - da gustare anche freddi - oppure per cuocere un risotto vegetariano. È possibile congelare gli scarti a mano a mano che sono prodotti per accumularne una quantità sufficiente alla realizzazione del brodo.

Le teste e i carapaci dei gamberoni sono pieni di sapore, ideali, quindi, per realizzare un brodo di crostacei con cui cuocere un risotto o arricchire una zuppa di pesce. Il brodo, una volta pronto e raffreddato, può essere congelato.



*Crema di sedano
con Robiola di Roccaverano
e pistacchi*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Mai più verdurofobi

La pungente freschezza del sedano verde, pur ingentilendosi per via della cottura, conferisce a questo piatto un carattere particolare che si rivela tale anche se questo è consumato a temperatura ambiente.

La Robiola di Roccaverano DOP fresca, in forma di soffici fiocchetti che ingoliscono terribilmente confrontandosi deliziosamente con la croccantezza dei pistacchi, completa un piatto che è perfetto - anche - per impiegare il sedano

che spesso avanza da altre preparazioni, soprattutto se lo si è acquistato intero e se ne è utilizzata solo una piccola parte in un soffritto o in un brodo.

Semplice, veloce e pratica da preparare, questa crema vi conquisterà e vi sosterrà in quella che per molti è un'ardua impresa: stimolare i bambini e gli adulti *verdurofobi* a fare pace con i doni degli orti e a riconoscere in essi qualcosa di straordinariamente buono.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 22 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 140 grammi tra coste e foglie di sedano verde
- 80 grammi di cipollotto
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato (60 millilitri)
- Sale q.b.
- 1,4 litri di acqua bollente + un po' per ammorbidire la crema al bisogno
- 40 grammi di pistacchi sgusciati, spellati e non salati
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 80 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca, portata a temperatura ambiente
- 4 ciuffetti di basilico per decorare

Procedimento

Privare le coste di sedano dei filamenti superficiali, poi ridurle a pezzetti piuttosto piccoli; tritare grossolanamente le foglie.

Affettare il cipollotto non troppo finemente, quindi metterlo in una casseruola assieme all'olio e a una presa di sale.

Porre il tutto su una fiamma moderata e rosolare per un minuto.

Aumentare il calore portandolo a media intensità, dopodiché aggiungere il sedano e lasciarlo insaporire per un minuto, mescolando.

Versare l'acqua, portare a bollore, ridurre la fiamma al minimo, coprire e cuocere per 20 minuti o fino a quando le coste e le foglie dell'ortaggio saranno tenerissime.

Nel frattempo, ridurre i pistacchi in una granella grossolana utilizzando un coltello affilato.

Frullare il sedano cotto con un frullatore a immersione per ottenere una crema morbida e omogenea. In caso risulti troppo densa, allentarla con un po' d'acqua bollente e frullare ancora.

Regolare di sale se necessario, condire con una macinata di pepe e trasferire nei piatti individuali.

Rifinire con la granella di pistacchi e con alcuni fiocchetti di Robiola di Roccaverano.

Decorare con i ciuffetti di basilico, ultimare con un filo di olio e servire.



*Sfornati di riso allo zafferano
con Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

La Robiola di Roccaverano di poesia se ne intende

Un pistillo di zafferano, fragile al punto che un sospiro potrebbe spezzarlo, sottile come il sussurro di un angelo che noi, troppo umani, spesso non riusciamo a sentire, pronto a sciogliere il suo rosso intenso di amore adolescente in un giallo portentoso, sintesi, quasi sublimazione, della luce che, con l'acqua, dà la vita, è un prodigio che lascia senza fiato.

Se la poesia fosse fatta di molecole, esse si concentrerebbero, strettissime le une alle altre, in quel pistillo che sembra la traccia lasciata dal dardo di un'antica divinità, divenuta fossile e

custodita gelosamente dalla terra.

La stessa terra dalla quale nasce ciò che nutre gli animali che alleviamo per trarne gloriose meraviglie come la Robiola di Roccaverano DOP fresca, che di poesia se ne intende, oh se se ne intende.

Godetevi questi sformati di riso il cui gusto è frutto dell'unione di due ingredienti che, con una leggerezza dialettica che tocca il cuore, appagano senza bisogno di altro.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: 8 ore di infusione dello zafferano

Persone: 4

Ingredienti

- 0,30 grammi di pistilli di zafferano dell' **Azienda Agricola Giaminardi Gianluigi - Progetto Rob-In**
- Burro q.b. per ungere gli stampi
- 130 grammi di riso Roma
- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca
- Un uovo grande

Procedimento

La sera precedente alla preparazione della ricetta, riempire per $\frac{3}{4}$ una tazzina da caffè con acqua fredda, poi infondervi i pistilli di zafferano. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per tutta la notte.

Al momento di iniziare la preparazione, estrarre la tazzina dal frigorifero e ungere generosamente uno stampo antiaderente per ciambelle con sei cavità.

Accendere il forno a 180°C in modalità statica.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi il riso seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione. Scolarlo accuratamente, sgranarlo in un grande piatto utilizzando una forchetta e lasciarlo raffreddare.

Porre il cereale in una capiente ciotola e unire la Robiola di Roccaverano a pezzetti e l'uovo.

Mescolare accuratamente per amalgamare gli ingredienti, dopodiché versare il contenuto della tazzina e mescolare ancora.

Suddividere il composto nello stampo per ciambelle avendo cura di compattarlo molto bene.

Infornare e cuocere per 20 minuti o fino a quando la preparazione risulterà soda ma non eccessivamente dura.

Estrarre dal forno e lasciare raffreddare prima di sformare e servire.



*Tarassaco in agrodolce con
uovo fondente e crema di
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Operazione tarassaco

Quando ero piccola, in campagna, all'arrivo della primavera partecipavo a un rito muliebre di famiglia: la raccolta del tarassaco.

Gironzolavo nei prati con il mio sacchettino e il coltello da tavola con la punta arrotondata a caccia dell'erba migliore mentre la mia mamma e le mie zie, riunitesi per il fine settimana, parlavano dei fatti propri.

Sento ancora le loro voci arrivare sempre più da lontano, perché io cercavo il tarassaco, certo, ma ero più impegnata a seguire l'istinto di restare sola nello stupefacente splendore della natura che, dopo il sonno ristoratore, trasformava i suoi sogni invernali in nuove promesse di vita fatte di erba, piccoli insetti, gemme e tenere foglie saldamente attaccate ai rami degli alberi.

Finita la ricognizione - e dopo aver sentito echeggiare ripetutamente il mio nome, perché per riportarmi a casa dovevano chiamarmi un trilione di volte - con le dita sporche di terra e un discreto bottino di tarassaco freschissimo mi riunivo alle donne della mia famiglia.

La sera si mangiava il tarassaco in insalata con l'uovo sodo bello cremoso, buono da morire, forse anche perché era pieno di innocenza e senso di libertà.

A questi ricordi dedico la ricetta che segue, nella quale la Robiola di Roccaverano DOP fresca porta un valore aggiunto straordinario che incrementa la cremosità del piatto e che mi rammenta quanto fosse bello, spazzolata la mia insalata, inzuppare il pane in ciò che restava del condimento.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 17 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 400 grammi di foglie tenere di tarassaco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini colmi di miele di tarassaco
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 200 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca, portata a temperatura ambiente
- 260 grammi di latte di capra fresco, portato a temperatura ambiente
- 4 uova grandi

Procedimento

Privare il tarassaco della radice e sciacquarlo ripetutamente con acqua fredda per eliminare ogni residuo di terra.

Versare 2 cucchiaini di olio in una grande padella antiaderente e scaldarlo senza portarlo al punto di fumo.

Aggiungere il tarassaco non troppo sgocciolato prestando attenzione agli schizzi di olio.

Salare e saltare per 5 minuti a fiamma vivace, poi unire il miele e l'aceto e cuocere ancora per 2 minuti in modo che quest'ultimo ingrediente evapori parzialmente.

Unire poca acqua calda, coprire, ridurre il fuoco al minimo e proseguire la cottura per 5 minuti o fino a quando il tarassaco sarà morbido ma non molle. Alla fine di queste operazioni il tarassaco dovrà essere rivestito da una salsa lucida senza risultare troppo acquoso. Al bisogno cuocere ancora per alcuni istanti senza coperchio e a fiamma media.

Condire con una macinata di pepe, mescolare e tenere in caldo.

Frullare la Robiola di Roccaverano assieme al latte di capra e a una macinata di pepe: è necessario ottenere una salsa morbida ma non liquida. Tenere da parte.

In una seconda padella antiaderente versare i due cucchiaini di olio rimanenti e scaldarli, anche in questo caso senza raggiungere il punto di fumo.

Friggerci le uova per un minuto a fiamma moderata, poi coprire e cuocere per altri 4 minuti o fino a quando l'albume sarà rappreso (il tuorlo dovrà restare cremoso).

Trasferire immediatamente il tarassaco nei piatti individuali.

Appoggiare le uova sul tarassaco, poi irrorare il tutto con la crema di Robiola di Roccaverano.

Servire immediatamente.

Bonnet alla Robiola di Roccaverano

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Famiglie, ristoranti e piole

Tipico dolce al cucchiaio piemontese, il Bonet, al netto delle piccole varianti legate al fatto che ognuno ha la propria ricetta, magari ereditata dalla famiglia, consigliata da un ristorante o da una piole, è una meravigliosa delizia. Il cacao, preziosa, esotica polvere che, arrivata in Europa dal continente americano, ha trovato casa in Piemonte, dando vita alla produzione di cioccolato di altissima qualità,

è l'ingrediente protagonista di questo dolce che, prima della scoperta del nuovo continente, era "bianco". La Robiola di Roccaverano DOP fresca non è tra gli ingredienti che tradizionalmente si utilizzano per preparare il Bonet, ma, credetemi, la sua morbida e affettuosa carezza di latte caprino rende il dolce ancora più irresistibile.

Preparazione: 25 minuti

Cottura: 30 minuti

Riposo: 2 ore

Persone: 4

Ingredienti

Per il caramello:

- 80 grammi di zucchero semolato
- 50 millilitri di acqua fredda

Per il dolce:

- 200 millilitri di latte di capra fresco
- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca
- 90 grammi di uova sgusciate (2 uova medie circa)
- 25 grammi di cacao amaro setacciato
- 20 grammi di zucchero semolato

Inoltre:

- 4 amaretti secchi finemente tritati

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Approntare quattro stampini usa e getta di alluminio monoporzione sul piano di lavoro.

Per il caramello, porre l'acqua e lo zucchero in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso, quindi cuocere a fiamma bassa fino a quando il liquido sarà evaporato e si sarà formato un caramello intensamente dorato. Durante questo processo, per evitare la formazione di cristalli di zucchero - che è irreversibile - il caramello non deve essere mescolato, al bisogno è possibile ruotare il pentolino. Una volta pronto, versarlo immediatamente negli stampini e, utilizzando guanti protettivi, ruotare questi ultimi per rivestirne il fondo e le pareti. Svolgere tale operazione con rapidità poiché il caramello solidifica velocemente. Porre gli stampini in una pirofila.

Per il dolce, nel boccale del frullatore a immersione riunire il latte di capra, la Robiola di Roccaverano a fiocchetti, le uova, il cacao amaro e lo zucchero, quindi frullare a intermittenza fino a ottenere una struttura fine e uniforme.

Lasciare riposare per alcuni istanti in modo che le bolle d'aria che si saranno formate durante l'azione del frullatore salgano in

superficie e si disperdano; per agevolare il processo, battere delicatamente il bicchiere sul piano di lavoro.

Trasferire la preparazione negli stampini.

Versare acqua molto calda all'interno della pirofila, in quantità sufficiente a raggiungere i $\frac{3}{4}$ dell'altezza dei contenitori.

Infornare e cuocere per 30 minuti; i Bonet devono rassodare ma rimanere morbidi e cremosi.

Estrarre dal forno e togliere gli stampini dalla pirofila utilizzando i guanti protettivi.

Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente, dopodiché coprire e trasferire in frigorifero per almeno due ore.

Al momento di servire i dolci, passare la lama di un coltellino attorno agli stessi, poi capovolgere i contenitori di cottura nei piatti individuali. Praticare un piccolo foro al centro del fondo degli stampini utilizzando la punta del coltellino per estrarre più agevolmente il contenuto.

Tenere i Bonet a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non siano troppo freddi, cospargerli con gli amaretti sbriciolati e servirli.

*Biscotti senza glutine con
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Monica Martino del blog [Bionutrichef](#)



Monelli a Roccaverano

I biscotti “occhio di bue” sono un classico della pasticceria secca, preparati con pasta frolla e formati da due metà sovrapposte (una delle quali forata al centro) che accolgono un morbido ripieno. Per quanto riguarda il loro nome, esistono varie versioni. La più logica è che nella forma ricordino l'uovo al tegamino (detto all'occhio di bue, per l'appunto). Comunque sia, in alcune tradizioni regionali sono chiamati Biscotti Monelli ricordando i bambini che li “rubavano” appena

le mamme li sfornavano.

La versione classica prevede l'uso della confettura ma oggi è possibile sbizzarrirsi con molte varianti cremose.

Con questa ricetta ho creato biscotti di frolla all'olio, senza glutine, ripieni di una deliziosa crema alla Robiola di Roccaverano DOP fresca, dolcificata con il miele di acacia.

Nota: la quantità di biscotti ottenibile dipende dal diametro del coppa-pasta utilizzato.

Preparazione: 1 ora

Cottura: 20 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento dei biscotti

Ingredienti

Per la pasta frolla all'olio, senza glutine:

- 300 grammi di farina di riso + un po' per lo spolvero
- 150 grammi di amido di mais
- 300 grammi di fecola di patate
- Una bustina di ammoniaca per dolci
- 3 uova per pasta gialla
- 300 grammi di zucchero
- 180 grammi di olio di semi di girasole alto oleico

Per la crema alla Robiola di Roccaverano:

- 40 grammi di burro di capra
- 300 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca
- 50 millilitri di latte di capra
- 50 grammi di miele di acacia di **Agriturismo "La Luna di Miele" di**

Ceretti Maria Paola - Progetto Rob-In

- 70 grammi di albumi d'uovo
- 10 grammi di estratto naturale di vaniglia
- 40 grammi di amido di mais per utilizzo a caldo

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Preparare la pasta frolla miscelando in una capiente ciotola la farina di riso, l'amido di mais, la fecola di patate e l'ammoniaca per dolci.

In un'altra ciotola rompere le uova, aggiungere lo zucchero e mescolare con una frusta.

Unire l'olio di semi di girasole e miscelare ancora.

Aggiungere le polveri poco per volta rimestando con una forchetta.

Quando l'impasto prenderà consistenza, spostarlo sulla spianatoia cosparsa con un po' di farina di riso e lavorarlo con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Poiché privo di burro e glutine, questo impasto non richiede riposo.

Dividere la pasta in pezzi e stenderli sulla spianatoia.

Utilizzando un coppa-pasta rotondo della dimensione desiderata, tagliare i biscotti. Forare la metà di essi con un coppa-pasta più piccolo di una forma a piacere.

Disporre i dischi di pasta su una leccarda rivestita di carta da forno e infornarli per 15-20 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare

completamente su una gratella (durante il raffreddamento i biscotti perderanno l'odore dell'ammoniaca per dolci utilizzata).

Preparare la crema alla Robiola di Roccaverano.

In una casseruola fondere il burro a fuoco basso, aggiungere la Robiola di Roccaverano a pezzetti e il latte, poi mescolare con una frusta.

Quando i pezzetti di formaggio inizieranno a sfaldarsi, aggiungere il miele, l'albume e l'estratto di vaniglia e continuare a rimestare.

Unire infine l'amido di mais e miscelare fino a leggero addensamento. Spegnerne il fuoco e lasciare intiepidire.

Farcire la superficie dei biscotti non forati con la crema alla Robiola di Roccaverano e chiudere con i biscotti restanti.

Servire a temperatura ambiente con una spolverata di zucchero a velo setacciato se gradito.

Accompagnare con Asti dolce DOCG 100% Moscato.

La Robiola di Roccaverano non ama gli sprechi di cibo

I tuorli d'uovo risultanti dalla preparazione di questa ricetta possono essere impiegati, assieme ad altre uova, per realizzare una frittata.



*Torta di mele con
Robiola di Roccaverano
e farina di mais*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

La torta con la patente

Quando una torta di mele può esibire una patente di piemontesità al 100%?

Accade se la si prepara con farine locali, con le deliziose mele del territorio (la regione vanta centinaia di varietà, alcune delle quali andrebbero perdute se non fosse per il devoto lavoro di alcuni agricoltori) e la si arricchisce con la tanto amata farina di meliga (mais), altra rappresentante delle eccellenze agroalimentari piemontesi. Non finisce qui, però. Si ricorre anche alla Robiola di Roccaverano DOP fresca che, utilizzata tra gli ingredienti dell'impasto, regala al dolce una

morbidezza da svenimento immediato, una lattezza carezza da coro angelico e un'acidità delicata che fa da contraltare alla dolcezza dei frutti, stuzzicando oltre ogni dire.

Sana, ricca e genuina, questa torta irradia coinvolgimento emotivo, quello che ci cattura ogni volta in cui pensiamo a un rustico dolce da credenza fatto nella propria cucina, sia essa vetusta, vintage, classica, moderna o post-avanguardistica, perché, si sa, al cuore e alla pancia non si comanda, indipendentemente dallo scenario.

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 45 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento

Persone: 4

Ingredienti

- Burro per ungere lo stampo q.b.
- 100 grammi di farina di mais fumetto + un po' per infarinare lo stampo
- 120 grammi di farina tipo 1
- 8 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- 120 grammi di zucchero semolato
- Una mela rossa dolce e succosa del peso di circa 230 grammi
- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP fresca
- 150 millilitri di latte di capra fresco
- 2 uova grandi
- Zucchero a velo q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Imburrare generosamente l'interno di una tortiera a cerniera con diametro di 18 centimetri, dopodiché rivestirlo con un po' di farina di mais.

In una capiente ciotola riunire le farine e mescolare con cura.

Aggiungere il lievito setacciato e lo zucchero e mescolare ancora.

Senza sbucciarla, tagliare la mela a metà, poi in quarti. Eliminare la parte centrale contenente i semi, quindi ridurre il frutto a cubetti di 1 centimetro di lato e porre questi ultimi nella ciotola.

Mescolare nuovamente affinché i cubetti di mela risultino perfettamente rivestiti dal mix di ingredienti secchi.

A parte, miscelare la Robiola di Roccaverano, il latte di capra e le uova,

lavorando con una forchetta per ottenere un composto uniforme.

Versare la preparazione nella ciotola contenente farine, lievito e mele e amalgamare perfettamente ma con rapidità, poiché il lievito, a contatto con i liquidi, inizierà ad attivarsi.

Trasferire l'impasto nella tortiera, quindi battere quest'ultima sul piano di lavoro per livellarne il contenuto, poi infornare e cuocere per 45 minuti.


Estrarre dal forno e verificare la cottura della torta infilando la lama di un coltellino nel cuore della stessa; dovrà uscirne appena umida.

Lasciare intiepidire, quindi aprire lo stampo e spostare il dolce su una gratella per lasciarlo raffreddare completamente.

Cospargere con un po' di zucchero a velo setacciato prima di servire.



*A media
stagionatura*



È il caleidoscopio, la festa, l'inizio di un cammino di maturazione, il simbolo di quell'età dell'uomo in cui confluiscono infanzia, adolescenza ed età adulta, mescolandosi in una personalità assetata di esistenza. È un formaggio ricco, cangiante, irresistibile, bello come un fiore posato sul davanzale di una casa di montagna.

*Lipolline al miele di
rododendro e lampone con
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Amico miele

In diverse delle ricette contenute in questo eBook la Robiola di Roccaverano DOP, nelle sue tre vesti, incontra il miele, altro alimento che si offre a noi attraverso sfumature di colore, gusto e aroma differenti. Si tratta di un matrimonio perfetto che va al di là della gastronomia e che chiama in causa il rispetto profondo che dobbiamo avere nei confronti degli animali grazie ai quali possiamo nutrirci con una varietà di cibi stupefacente.

Caprette e api - tra gli altri - vi dobbiamo davvero tanto.

Vi dobbiamo un formaggio che è un inno alla felicità e al bisogno che abbiamo di camminare scalzi su un prato anche se siamo inurbati impenitenti. A voi si deve quel prodigio dall'abbagliante bellezza che trasforma il nettare in un alimento perfetto, ricco, nutriente. A voi si devono l'erba che diventa latte e il latte che diventa formaggio e il fiore che diventa miele.

Miele delicato e rassicurante come quello di acacia, caleidoscopico e manifesto della terra in cui nasce come quello di millefiori, robusto e paterno come quello di castagno, sfuggente e misterioso come il miele di melata, poi ancora i mieli biflorali che uniscono le peculiarità di due specie botaniche, insegnandoci il valore della diversità che arricchisce.

Il miele di rododendro e lampone che ho usato in questa ricetta è un esempio ideale. Delicato e lieve, ha un profumo fine, un gusto non eccessivamente dolce e un aroma stupendo che, con gentilezza, ricorda le mele cotte che mangiavamo da piccoli, le torte di mela e le briocche. Unito alla Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura e ad aromatiche e dolci cipolline cotte in forno, dà vita a un antipasto che più semplice di così non si può e che farete più e più volte, ne sono sicura.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 1 ora

Riposo: il tempo di raffreddamento delle cipolline

Persone: 4

Ingredienti

- 12 cipolline fresche
- Sale q.b.
- Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura, portata a temperatura ambiente q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Quanto basta di Miele di rododendro e lampone dell'**Azienda Agricola Giaminardi Gianluigi - Progetto Rob-In**, al bisogno fluidificato a bagnomaria.

Procedimento

Accendere il forno a 180°C in modalità statica.

Preparare una teglia foderandone il fondo con un foglio di carta da forno.

Sistemare le cipolline nella teglia, infornarle e cuocerle per un'ora o fino a quando saranno tenere.

Estrarre dal forno, lasciare intiepidire, quindi "aprire" gli ortaggi iniziando dall'alto e tirando verso il basso lo strato più esterno che durante la cottura sarà divenuto asciutto e sarà appassito. Lasciare i petali

attaccati alla base delle cipolline in modo da ottenere un gradevole effetto decorativo.

Condire con poco sale e suddividere nei piatti individuali.

Utilizzando un leva-torsoli unto di olio extravergine di oliva, ricavare 20 cilindretti dalla Robiola di Roccaverano e porre anch'essi nei piatti, poi cospargerli con poco pepe.

Irrorare il tutto con un po' di miele e servire.



*Sandwich di patate croccanti
con Robiola di Roccaverano
all'erba cipollina*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



John, sei tutti noi

Si racconta che nel 1762, John Montagu, quarto conte di Sandwich, militare, diplomatico e appassionato di gioco d'azzardo, per mangiare senza lasciare il tavolo da gioco, domandò che gli fosse servita carne tra due fette di pane. Pare che gli altri avventori del club in cui giocava il nostro protagonista, iniziarono a chiedere "la stessa cosa di Sandwich" che divenne presto, più semplicemente, "un sandwich".

Se le origini delle preparazioni che conosciamo oggi siano esattamente queste non è certo, ma è divertente pensare che i panini e simili abbiano preso le mosse da una richiesta che ha conferito loro un senso di praticità e informalità sin dagli inizi.

Questa ricetta, dai panini cui siamo abituati come sostituti di un pasto più complesso, eredita il fatto di racchiudere qualcosa tra due elementi a base di carboidrati.

Le fette di pane diventano croccanti e golosissime patate passate in forno che "imprigionano", in una morsa di gusto delizioso, la Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura arricchita dalla fresca aromaticità dell'erba cipollina.

Come e quando assaporare queste bombe di bontà? A pranzo, per una cena allegra che renderà felici anche i più piccoli, in occasione di un picnic, oppure durante la merenda sinoira o l'aperitivo (in questo caso potete ridurre le dimensioni e trasformarle in finger food).

Preparazione: 35 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento degli sformatini di patate

Persone: 4

Ingredienti

- 650 grammi di patate rosse preferibilmente "vecchie"
- Burro q.b. per ungere gli stampi
- Farina di mais fioretto q.b. per infarinare gli stampi
- 5 uova grandi
- Sale q.b.
- Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura, portata a temperatura ambiente q.b.
- Erba cipollina fresca finemente tagliuzzata q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 220°C in modalità ventilata.

Senza sbucciarle, grattugiare le patate con una grattugia a fori larghi all'interno di una capiente ciotola.

Prelevare una parte dei tuberi grattugiati e strizzarla accuratamente e con forza per eliminare più liquido possibile; proseguire allo stesso modo fino a esaurire l'ingrediente.

Porre le patate così trattate in una seconda ciotola a mano a mano che sono pronte. Condire con una presa di sale.

Imburrare generosamente l'interno di 8 stampi per crostatine con bordi lisci (non scanalati), quindi infarinarli con la farina di mais.

Mescolare le patate grattugiate e le uova, poi distribuire la preparazione negli stampi livellando e compattando accuratamente.

Infornare e cuocere per 20 minuti o fino a intensa doratura.

Estrarre dal forno e lasciare intiepidire, quindi sformare e attendere il completo raffreddamento.

Lavorare la Robiola di Roccaverano con una forchetta all'interno di un contenitore capiente al fine di renderla cremosa.

Aggiungere erba cipollina in quantità a piacere e mescolare.

Spalmare il composto su una metà degli sformatini di patate e chiudere i sandwich con le metà restanti prima di servirli.

A copper pot filled with spaghetti and chickpeas, next to a glass bowl of chickpeas and a wooden spoon. The scene is set on a white and grey striped cloth. The pot is in the center, with spaghetti and chickpeas on top. To the left is a glass bowl filled with chickpeas. In the foreground, a wooden spoon and a silver fork are visible. The background is a white and grey striped cloth.

*Tajarin in minestra di ceci
con Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.it

Bisogno di coccole

Ognuno di noi ha il proprio cibo di conforto. Può essere un piatto legato a ricordi di cure parentali, il cavallo di battaglia di un genitore o di un nonno, una ricetta tradizionale realizzata in maniera unica in un determinato ristorante, un piatto delle feste...

Trattandosi di preparazioni profondamente legate all'interiorità individuale, è difficile inscrivere ciò che riteniamo coccolante in una ristretta cerchia.

Mi piace conoscere le persone anche attraverso i loro cibi dell'anima. Credetemi, se voi che state leggendo questo ricettario ed io fossimo seduti attorno a un tavolo, vi proporrei di condividere le nostre preferenze e le loro ragioni.

Per quanto mi riguarda, tra i miei cibi di conforto le minestre

ricche e gustose che consumo tanto volentieri in inverno occupano un posto speciale. In passato prediligivo quelle che contengono pasta corta - ditali rigati in particolare - mentre oggi, prossima ai quarantasei genetliaci, ho sviluppato un amore irredimibile per le minestre con la pasta lunga. Se si tratta dei Tajarin, beh, il mio cuore saltella come una cavalletta in mezzo ai trifogli in un giorno d'estate.

Ecco, quindi, una minestra di ceci di Rivalta Bormida, gustosi e generosi, arricchita dalla Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura che regala alla preparazione una deliziosa cremosità e un sapore meraviglioso e dai Tajarin, pasta fresca all'uovo che sa raddrizzare anche la giornata più ostile.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 80 grammi tra foglie e gambi teneri di prezzemolo (i gambi sono molto aromatici)
- 50 grammi di cipollotto
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato (60 millilitri) + un po'
- 2 spicchi d'aglio in camicia, leggermente schiacciati
- Sale q.b.
- 600 grammi di ceci di Rivalta Bormida dell'**Azienda Agricola Elisa Mascetti - Progetto Rob-In**, precedentemente ammollati e lessati senza aromi
- 1 litro di acqua bollente
- 250 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 240 grammi di Tajarin

Procedimento

Tritare minutamente il prezzemolo con un coltello affilato.

Affettare non troppo finemente il cipollotto, quindi porlo in una capiente casseruola assieme all'olio, all'aglio e a una presa di sale.

Portare il tutto su una fiamma moderata e soffriggere per un minuto mescolando in continuazione, avendo cura di non bruciare il cipollotto e di non far prendere troppo colore all'aglio.

Eliminare quest'ultimo, aggiungere il prezzemolo e lasciare insaporire per un altro minuto continuando a rimestare. Eseguire la stessa operazione con i ceci.

Versare l'acqua, aumentare il calore per portare rapidamente a bollore, ridurre il fuoco a media intensità, coprire e cuocere per 10 minuti.

Prelevare la metà della preparazione e porla nel boccale del frullatore. Aggiungere la Robiola di Roccaverano a pezzetti e frullare fino a ottenere un composto uniforme. Versare quanto ottenuto nella casseruola, condire con una macinata di pepe mescolare e tenere in caldo a fiamma bassissima.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi i Tajarin, quindi scolarli e condirli con un filo d'olio.

Versare la minestra nei piatti individuali, aggiungere i Tajarin e servire.

Nota

I tempi di preparazione e cottura indicati sono da considerarsi al netto dei tempi di ammollo e cottura dei ceci da eseguire il giorno precedente e dei tempi di realizzazione dei Tajarin, qualora li si prepari in casa.



*Conchiglioni ripieni di
Robiola di Roccaverano,
noci e menta*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Cambiando l'ordine degli addendi...

Seguite la ricetta o personalizzatela: il risultato non cambia.
Grazie alla Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura percorsa dal fresco e balsamico brivido della menta e pervasa dal sapore vagamente affumicato delle noci tostate, gusterete un primo piatto che lascerà il segno.
Ricetta perfetta anche per la stagione calda perché non

richiede passaggi in forno, vi offre la possibilità di giocare variando l'erba aromatica e la frutta secca utilizzate.
Provate con rosmarino e Nocciole Piemonte IGP oppure con erba cipollina, scorza grattugiata di limone e pistacchi: farete centro in ogni caso!

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento della pasta

Persone: 4

Ingredienti

- 14 conchiglioni (due serviranno per testare la cottura)
- 80 grammi di gherigli di noce + alcuni per decorare
- 16 piccole foglie di menta fresca + alcune per decorare
- 240 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura, portata a temperatura ambiente
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Latte di capra fresco, portato a temperatura ambiente q.b.

Procedimento

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi i conchiglioni seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione. Mescolare di tanto in tanto con delicatezza per evitare di rompere la pasta. Scolare, appoggiare in un piatto leggermente unto di olio e lasciare raffreddare.

Tostare i gherigli di noce a fiamma moderata in una piccola padella antiaderente per circa due minuti, avendo cura di non bruciarli. Saranno pronti quando emaneranno un intenso profumo. Trasferire immediatamente in un piatto e lasciare raffreddare.

Ridurre i gherigli di noce in granella e le foglie di menta a striscioline utilizzando un coltello affilato.

Porre la Robiola di Roccaverano in una capiente ciotola, aggiungere la granella di noci e le striscioline di menta, condire

con una macinata di pepe, poi lavorare gli ingredienti con una forchetta al fine di amalgamarli perfettamente. Aggiungere latte di capra in quantità sufficiente a ottenere una crema morbida ma non liquida.

Trasferire la crema in una tasca da pasticciere priva di bocchetta e tagliarne la punta per ottenere un'apertura di 1,5 centimetri.

Spremere una piccola quantità di crema in tre punti di ciascun piatto individuale: servirà a mantenere in equilibrio la pasta.

Maneggiandoli con molta delicatezza, riempire i conchiglioni con la crema di Robiola di Roccaverano, noci e menta e appoggiarli nei piatti, sulla crema.

Decorare con gherigli di noce e foglioline di menta e servire.

*Girandole con Robiola di
Roccoverano e salamino*

Fernanda Demuru del blog
Il Leccapentole e Le Sue Padelle



Preparazione: 1 ora

Cottura: 35 minuti

Riposo: 30 minuti

Persone: 4

Ingredienti

Per la farcia:

- Una cipolla rossa media
- Un salamino fresco del peso di 150 grammi circa dell'**Agrimacelleria Pantalein - Progetto Rob-In**
- Olio extravergine di oliva delicato q.b.
- Sale q.b.
- 250 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura
- 500 millilitri di besciamella
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la sfoglia:

- 300 grammi di farina 00
- 3 uova

Procedimento

Preparare la farcia.

Mondare la cipolla, tritarla e tenerla da parte.

Privare il salamino del budello e sbriciolarne la pasta.

In un tegame versare un filo d'olio, quindi unire la cipolla tritata e la pasta di salamino.

Rosolare per 3 minuti a fiamma media, dopodiché allontanare dal fuoco e regolare di sale se necessario. Tenere da parte.

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Per la pasta, sulla spianatoia o in planetaria impastare farina e uova. Lavorare gli ingredienti fino a quando la massa risulterà liscia, compatta e morbida ma non appiccicosa.

Formare una palla, avvolgerla con pellicola da cucina e lasciare riposare in frigorifero

per 30 minuti.

Trascorso il tempo, stendere una sfoglia rettangolare sottilissima sul piano di lavoro utilizzando il mattarello.

Distribuire la farcia precedentemente preparata sulla superficie della pasta, aggiungere la Robiola di Roccaverano ridotta a fiocchetti, poi arrotolare saldamente.

Con un coltello affilato, ricavare diverse girandole dal rotolo di pasta farcito.

Versare un velo di besciamella sul fondo di una teglia quadrata, posizionare le girandole e ricoprire la superficie delle stesse con la besciamella rimasta.

Condire con una macinata di pepe e infornare per 35 minuti o fino a doratura.

Estrarre dal forno e lasciare riposare per alcuni minuti prima di servire.

A rustic cake, likely made of bread, is presented on a thick slice of a wooden log. The cake is decorated with a teal ribbon tied around its base and a sprig of fresh rosemary. The background is dark, making the cake and its decorations stand out.

*Torta rustica di pane raffermo
con Robiola di Roccaverano,
peperoni e cipollotto*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Festa di fine estate

Quando l'estate è tanto matura da sentire il richiamo del riposo, ecco che negli orti arrivano colorati fuochi d'artificio con i quali la stagione saluta la fine del suo ciclo e l'arrivo dell'autunno: i peperoni.

Da Asti a Capriglio a Carmagnola, il Piemonte ci regala autentiche prelibatezze che si vestono di turgide carni e tese pelli gialle e rosse, capaci di risplendere in un sole non più bianco di luce dalla sfrontata bellezza, ma dorato, romantico e sonnolento. Ciò accade proprio mentre noi iniziamo a percepire il bisogno di sapori più intensi, di preparazioni calde

e rustiche e di celebrare il pane, simbolo potentissimo del desinare nell'intimità della nostra casa.

In questa ricetta, il pane raffermo, pregiata risorsa e simbolo della cucina responsabile per eccellenza, incontra i peperoni arrostiti in padella e il sapore coinvolgente della Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura che rende la preparazione un concentrato di virtù e di tipicità territoriali, all'insegna del cibo genuino e del piacere di prepararlo in casa.

Preparazione: 50 minuti

Cottura: 55 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento

Persone: 4

Ingredienti

- 250 grammi di pane di montagna raffermo realizzato con farine poco raffinate
- Un peperone rosso di circa 300 grammi
- 20 grammi di cipollotto
- Un bicchiere di acqua bollente
- Sale q.b.
- Olio extravergine di oliva per ungere la tortiera
- Pangrattato q.b. per rivestire la tortiera
- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura
- 2 uova grandi
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Spezzettare il pane e porlo in una capiente ciotola, poi irrorarlo con un po' d'acqua senza bagnarlo eccessivamente e lasciarlo riposare per 20 minuti affinché possa ammorbidirsi.

Mondare il peperone privandolo di picciolo, semi e coste bianche interni, quindi ridurlo a cubetti di 1 centimetro di lato, utilizzando anche la calotta al fine di evitarne lo spreco.

Affettare grossolanamente il cipollotto.

Arroventare una padella antiaderente a fiamma alta, ridurre leggermente il calore e cuocere i cubetti di peperone per 5 minuti o fino a quando saranno abbrustoliti, avendo cura di non annerirli eccessivamente.

Versare l'acqua, unire il cipollotto, salare, coprire e cuocere a fiamma dolce per 10 minuti o fino a quando il peperone sarà morbido e il cipollotto risulterà appassito. A fine cottura la preparazione dovrà risultare piuttosto asciutta. Spegnerne la fiamma e lasciare raffreddare.

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Oliare generosamente una tortiera a cerniera con diametro di 18 centimetri, poi rivestirne l'interno con uno strato uniforme di pangrattato.

Scolare e strizzare accuratamente il pane, poi porlo nuovamente nella ciotola.

Aggiungere gli ortaggi ormai freddi e la Robiola di Roccaverano ridotta a pezzetti.

Unire infine le uova e una generosa macinata di pepe, dopodiché lavorare gli ingredienti con una forchetta per ottenere un composto omogeneo.

Trasferire la preparazione nella tortiera e battere delicatamente quest'ultima sul piano di lavoro per livellarne il contenuto.

Infornare e cuocere per 55 minuti o fino a quando la torta risulterà rassodata ma non eccessivamente dura.

Estrarre dal forno, lasciare intiepidire, aprire lo stampo e porre la preparazione su una gratella per dolci.

Lasciare raffreddare prima di servire.

*Calamari ripieni di
Robiola di Roccaverano
con coulis di pomodoro*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Seppur senza mare

Terra di montagne, colline e pianure, ma anche di laghi, fiumi e torrenti, il Piemonte sembra non accontentarsi di avere un rigoglioso e fruttifero rapporto con l'acqua dolce.

La storia gastronomica della regione, infatti, ha portato due pesci di acqua salata nella cucina tradizionale (che più tradizionale non si può), attraverso vicissitudini e fenomeni storici e commerciali.

Le acciughe e il tonno sono ingredienti imprescindibili di due piatti - tra molti altri - a dir poco celebri, la Bagna Caoda e il Vitello Tonnato.

Questa vocazione al matrimonio con il pesce marino è una delle tante testimonianze della versatilità dei prodotti autoctoni, tra i quali la Robiola di Roccaverano DOP non fa certo eccezione.

Dopo i gamberoni associati alla Robiola di Roccaverano DOP fresca, ecco un altro piatto che unisce mare e caseifici: i calamari ripieni di robiola a media stagionatura.

Un connubio di sapori fantastico e sorprendente che sa di mare e di terra e che fa pensare a pescherecci e stalle e a onde fatte di acqua spumosa e di erba che si muove al vento.

Procedimento

Preparazione: 50 minuti

Cottura: 45 minuti

Riposo: 15 minuti

Persone: 4

Ingredienti

Per i calamari:

- 8 calamari puliti per un peso complessivo di circa 600 grammi
- 200 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura
- 4 cucchiaini colmi di foglie di prezzemolo fresco finemente tritate
- 120 grammi di pangrattato fatto in casa con il pane raffermo
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Moscato d'Asti DOCG q.b.

Per la coulis di pomodoro:

- 600 grammi di pomodori ramati
- Sale q.b.

Sciacquare accuratamente i calamari sotto acqua fredda corrente avendo cura di pulire bene l'interno delle sacche e i tentacoli, poi asciugare tamponando con carta da cucina. Tritare finemente i tentacoli e porli in una capiente ciotola. Unire la Robiola di Roccaverano e lavorare gli ingredienti con una forchetta al fine di incorporarli l'uno all'altro e di rendere il formaggio cremoso.

Aggiungere il prezzemolo e lavorare ancora, poi unire il pangrattato e una macinata di pepe, mescolare e verificare la consistenza del ripieno che deve risultare abbastanza morbido da poter essere spremuto da una tasca da pasticciere, ma non molle. Versare acqua fredda quanto basta ad ottenere la cremosità indicata. Coprire e lasciare riposare per 15 minuti in modo che il pangrattato assorba il liquido e stabilizzi la struttura della preparazione. Trasferire il ripieno in una tasca da pasticciere senza bocchetta e tagliarne la punta per ottenere un'apertura di 1,5 centimetri.

Farcire le sacche dei calamari senza riempirle troppo. Durante la cottura, le stesse tenderanno a ritirarsi leggermente, mentre il ripieno aumenterà di volume. Per evitare che i calamari ripieni si rompano, è importante non esagerare con il riempimento. Sigillare l'apertura con uno stuzzicadenti.

Scaldare l'olio a fiamma moderata in una grande padella antiaderente senza portarlo al punto di fumo. Unire i calamari ripieni e rosolarli uniformemente fino a quando appariranno ben dorati.

Aumentare il calore portandolo a intensità medio-alta, sfumare con il Moscato d'Asti e attendere che la componente alcolica sia evaporata, poi ridurre il calore, coprire e

cuocere per 20 minuti aggiungendo poca acqua bollente in caso la preparazione asciughi troppo.

Nel frattempo, tagliare le calotte dei pomodori e svuotare gli stessi dei semi e della parte gelatinosa.

Ridurre la polpa a cubetti di un centimetro di lato e porre questi ultimi in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.

Aggiungere una presa scarsa di sale e acqua fredda in quantità sufficiente a coprire a filo gli ortaggi, poi portare il tutto su una fiamma vivace e cuocere per 10 minuti o fino a quando i pomodori saranno morbidissimi e il liquido sarà ridotto.

Frullare con un frullatore a immersione, filtrare attraverso un colino a maglia fitta per eliminare residui di bucce e semi, poi riportare sul fuoco e cuocere, sempre a fiamma vivace, fino a quando la coulis velerà il dorso di un cucchiaino di metallo. A cottura ultimata, eliminare gli stuzzicadenti e porre i calamari ripieni nei piatti individuali.

Prelevare il fondo di cottura e unirlo alla coulis di pomodori mescolando accuratamente con una frusta a mano. Servire i calamari con la coulis.

La Robiola di Roccaverano non ama gli sprechi di cibo...

La parte interna dei pomodori può essere utilizzata assieme ad altri scarti di verdura per preparare un buon brodo vegetale fatto in casa che sarà utilissimo per realizzare creme di ortaggi, minestre o minestrone estivi - da gustare anche freddi - oppure per cuocere un risotto vegetariano. È possibile congelare gli scarti a mano a mano che sono prodotti per accumularne una quantità sufficiente alla realizzazione del brodo.

*Robiola di Roccaverano,
zabaione, caffè e amaretti*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Warning!

Ammetto che definire quella che segue una ricetta non è del tutto corretto perché si tratta semplicemente di dosare gli ingredienti e di assemblarli. Nulla di più.

Tutte le persone tanto fortunate da poter accedere liberamente al cibo, almeno una volta nella vita si sono dovute confrontare con la necessità di spegnere l'allarme che riporta l'etichetta "Ho bisogno di un dolce qui, adesso e subito". Ecco, questa preparazione capita a fagiolo in tali occasioni, a patto di aver rifornito frigorifero e dispensa degli ingredienti essenziali,

ossia Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura, zabaione (in commercio esistono eccellenti zabaioni pronti da gustare, realizzati da maestri pasticceri), un buon caffè e deliziosi amaretti.

Attenzione però. Se tutto tace, allarme compreso, ma avete ospiti e volete uscire tra gli applausi, servite loro questa prelibatezza come fine pasto. È un insieme di sapori pazzesco, non aggiungo altro.

Preparazione: 5 minuti

Cottura: no

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura, portata a temperatura ambiente
- 100 grammi di zabaione portato a temperatura ambiente
- 4 amaretti secchi finemente pestati
- 40 grammi di latte di capra fresco, portato a temperatura ambiente
- Caffè espresso caldo q.b.

Procedimento

In una ciotola riunire la Robiola di Roccaverano e lo zabaione, quindi amalgamare i due ingredienti lavorandoli energicamente con una frusta a mano.

Aggiungere latte di capra in quantità sufficiente a ottenere una crema morbida ma non liquida.

Suddividere la preparazione in quattro tazzine trasparenti, versare il caffè, rifinire con gli amaretti restanti e servire immediatamente.

A photograph showing two glass jars with metal clasps, filled with a vibrant red strawberry coulis. The jars are placed on a light-colored surface. In the foreground, a white ceramic spoon lies horizontally. Several fresh, ripe strawberries with green leaves are scattered around the jars. In the background, a pink and white striped fabric is visible. The overall scene is bright and appetizing.

*Panna cotta
alla Robiola di Roccaverano
con coulis di fragole*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Come dopo una corsa a perdifiato

Sembrano cuori, è vero, ma nelle fragole sono più portata a vedere una sorta di cielo stellato dipinto da un artista visionario che riesce ancora a dialogare con il bambino che è stato in passato.

Piccoli frutti rossi come guance dopo una corsa a perdifiato, le fragole sono meravigliose in qualsiasi modo le si prepari.

Provate a utilizzarle per creare una salsina con la quale

completare una panna cotta molto, molto, speciale che nel cuore nasconde la Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura.

Sono certa che rifarete il dolce più volte prima che il periodo delle fragole finisca e che vi inventerete molte altre coulis di frutta fresca di stagione per provare nuovi accostamenti e per avere la scusa di assaporare una panna cotta strepitosa.

Preparazione: 25 minuti

Cottura: 15 minuti

Riposo: 2 ore

Persone: 4

Ingredienti

Per la panna cotta:

- 6 grammi di gelatina in fogli
- 400 grammi di panna fresca
- 65 grammi di zucchero semolato
- 200 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura

Per la coulis di fragole:

- 300 grammi di fragole fresche
- 50 grammi di zucchero grezzo di canna
- 100 millilitri di acqua fredda

Procedimento

Mettere la gelatina in un contenitore, poi coprirlo con abbondante acqua rigorosamente fredda. Lasciare in ammollo per 10 minuti.

Frullare la panna assieme alla Robiola di Roccaverano ridotta a pezzetti per ottenere una struttura perfettamente liscia.

Versare la preparazione in una piccola casseruola d'acciaio dal fondo spesso e portare al primo accenno di bollore a fiamma dolce.

Scolare e strizzare accuratamente la gelatina, quindi unirla al composto nella casseruola mescolando con una frusta a mano al fine di sciogliere perfettamente l'ingrediente.

Trasferire in quattro contenitori monoporzione, coprire e lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Riporre in frigorifero per almeno due ore.

Per la coulis, privare le fragole del picciolo, tagliarle a pezzetti piuttosto piccoli e sistemarle in un pentolino d'acciaio con il fondo pesante.

Unire l'acqua e lo zucchero di canna, mescolare e cuocere a fiamma bassa per 10 minuti o fino a quando i frutti saranno morbidissimi.

Frullare con un frullatore a immersione, filtrare utilizzando un colino a maglia fitta, dopodiché proseguire la cottura, sempre a fiamma debole, fino a quando la coulis velerà il dorso di un cucchiaino di metallo. Spegnerne il fuoco, trasferire in una ciotola, coprire e lasciare raffreddare completamente.

Estrarre la panna cotta dal frigorifero e tenerla a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non sia troppo fredda.

Versare la coulis di fragole sul dolce e servire.



*Saccottini ripieni di
Robiola di Roccaverano
e miele di millefiori
di montagna*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

La colazione dei piccoli campioni

Questa ricetta è dedicata a tutti i bambini perché, in un modo o nell'altro, sono campioni.

Campioni di fantasia, spontaneità, innocenza.

Campioni di resistenza alle pressioni e alle ansie degli adulti.

Campioni di adattabilità a situazioni che metterebbero in crisi chiunque.

Campioni per il fatto di essere investiti dell'enorme responsabilità di perpetrare il bello che ancora esiste sul pianeta, anche se a volte nessuno insegna loro come fare o a distinguere il bene dal male.

Campioni perché dovranno ricostruire, reinventare, guardare con occhi nuovi.

A voi, piccoli di oggi, auguro prima di tutto che l'immensa fortuna di poter fare colazione ogni giorno non vi abbandoni mai.

Vi auguro che possiate sempre pensare che non tutto è

scontato e di avere l'anima aperta a chi i vostri privilegi non li ha.

Vi auguro di sentire il desiderio di capire il mondo e i suoi fatti in modo critico.

Vi auguro la voglia di fare qualcosa, per quanto piccola possa essere, per prendervi cura della terra che calpestate, dell'aria che respirate e dei vostri simili e di avere la forza interiore e fisica per farlo.

Vi auguro di trovare il concetto di "famiglia" prima di tutto dentro voi stessi, poi nel luogo in cui vivete, quindi in giro per il mondo.

Se siete tanto fortunati da avere un tetto e persone che, facendo del proprio meglio, si prendono cura di voi, proponete loro di preparare assieme questa ricetta. È semplice, golosissima e romantica, come ogni dolcezza preparata mettendoci dentro buoni sentimenti e buoni ingredienti.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 15 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento

Quantità: 6 saccottini

Ingredienti

- Un rettangolo di pasta sfoglia pronta di alta qualità
- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura
- Miele di millefiori di montagna q.b.
- Latte intero fresco q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 220°C in modalità statica.

Preparare una grande teglia foderandone il fondo con carta da forno.

Sistemare la pasta sfoglia sul piano di lavoro e bucherellarla in più punti con i rebbi di una forchetta.

Utilizzando una rotella liscia, ricavare 6 rettangoli di 8 x 16 centimetri.

Dividere la Robiola di Roccaverano in sei porzioni identiche, quindi appoggiarla al centro dei rettangoli.

Cospargere ciascuna porzione di formaggio con mezzo cucchiaino di miele.

Ripiegare i rettangoli di pasta sfoglia

a formare sei saccottini e sigillare accuratamente i bordi prima rifilandoli con la rotella, poi pizzicandoli tra le dita.

Porre i saccottini nella teglia avendo cura di distanziarli gli uni dagli altri e pennellarli con poco latte.

Infernare e cuocere per 15 minuti o fino a intensa doratura.

Nel frattempo, sistemare una gratella per dolci su un foglio di carta da cucina.

Estrarre la teglia dal forno e, utilizzando una pinza, appoggiare i saccottini sulla gratella.

Pennellare i dolcetti ancora caldi con una generosa quantità di miele, quindi lasciarli raffreddare prima di gustarli.

*Tartufi di
Robiola di Roccaverano
con cioccolato e nocciole*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Una piacevolissima sorpresa

Piccoli, affascinanti con il loro colore bruno e composto, tentatori e appaganti: sono i tartufi dolci.

Le mani che conferiscono a ognuno una forma unica e differente, "denuncia" e poesia del gesto e della cura messa in esso, danno vita a dolcetti ai quali non è facile resistere, specie se in essi si nascondono la Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura e le Nocciole Piemonte IGP.

Gli accenti latte del formaggio, i sussurri odorosi delle nocciole che ricordano il profumo del legno che si scalda in un camino, la dolcezza piena e ricca del miele di acacia e il lussureggiante sapore del cioccolato fondente, abbracciati dal cacao amarognolo e secco, sono una piacevolissima sorpresa per il palato.

Preparazione: 1 ora e 20 minuti

Cottura: no

Riposo: 2 ore

Quantità: 12 tartufi

Ingredienti

- 50 grammi di cioccolato fondente al 65%
- 80 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a media stagionatura
- 15 millilitri di latte di capra intero fresco
- 3 cucchiaini colmi di miele di acacia
- 30 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate, spellate e tostate
- Cacao amaro q.b.

Procedimento

Setacciare un po' di cacao all'interno di una piccola pirofila.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Tagliare la Robiola di Roccaverano in piccoli pezzi e porla in una ciotola.

Aggiungere il latte di capra e lavorare il tutto con una forchetta al fine di ottenere un composto omogeneo e liscio.

Tritare grossolanamente le nocciole e unirle alla preparazione.

Versare il cioccolato fondente, quindi mescolare accuratamente il tutto: è necessario ottenere una massa piuttosto morbida. Suddividere quest'ultima in 12

porzioni di peso identico, dopodiché formare altrettante piccole sfere.

Appoggiare ciascuna pallina sul cacao e farla rotolare muovendo il contenitore al fine di rivestirla completamente, poi sistemarla in un piatto.


Proseguire allo stesso modo con le altre sfere, poi ricominciare dalla prima, rivestendola nuovamente di cacao.

Alla fine del processo, spostare i tartufi in frigorifero e lasciarli rassodare per almeno due ore.

Prima di servire, tenere i dolcetti a temperatura ambiente affinché non siano troppo freddi.



Secca



È matura, silenziosa, sontuosa, regale. È la rosa che inizia ad appassire spargendo attorno a sé una bellezza da intenditori. È il mistero insondabile, la concentrazione, il silenzio della meditazione e dell'introspezione. È la forza del sapore, è il "ne basta un tocco" che rende inequivocabile la sua presenza con un'eleganza che contraddistingue le eccellenze del Piemonte da sempre.



*Cracker alla
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Sempre a portata di mano

Mentre questi particolarissimi cracker cuocevano, la mia mente si divertiva a escogitare modi diversi per servirli e consumarli. Grazie alla presenza della Robiola di Roccaverano DOP secca e dello zucchero di canna nell'impasto, regalano un gusto dolce-salato che li rende non solo irresistibili, ma versatili e utili da avere a portata di mano in tante occasioni, aperitivi organizzati all'ultimo minuto e merende sinoire compresi. Provate queste croccanti bontà a colazione, cosparse con un po' di miele di acacia o di rododendro, oppure, per le anime più ardimentose fin dalle prime luci dell'alba, con il miele di tarassaco o di ailanto. A metà mattina, quando quello che per chi vi sta intorno è un leggero languorino, ma a voi si è aperta

la Fossa delle Marianne nello stomaco, uno di questi cracker appaga il palato e scende a patti con la pancia che reclama cibo.

In occasione del tè delle cinque - se sono le 16.00 non mi offendo e non vi mando una raccomandata a casa, tranquilli - questi cracker sono fantastici con un tè "neutro" oppure, per chi ama le sorprese per il palato, con un tè al bergamotto o con un tè alla menta marocchina. Se invece del tè siete tipi da tisana, provatene una ai frutti di bosco.

In occasione della merenda sinoira o dell'aperitivo potete proporre i cracker alla Robiola di Roccaverano DOP secca con un tagliere di salumi.

Preparazione: 25 minuti

Cottura: 10 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento

Quantità: 18 crackers

Ingredienti

- 250 grammi di farina tipo 2 + un po' per la spianatoia
- 60 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca grattugiata con una grattugia a fori medi
- 25 grammi di zucchero grezzo di canna
- 4 grammi di lievito istantaneo per preparazioni salate
- 150 millilitri circa di acqua fredda

Procedimento

Scaldare il forno a 200°C in modalità ventilata.

Preparare due grandi teglie foderandone il fondo con carta da forno.

Approntare la spianatoia.

In una ciotola riunire la farina, la Robiola di Roccaverano, lo zucchero e il lievito setacciato. Mescolare accuratamente.

Versare l'acqua e lavorare il composto dapprima con una forchetta, poi a mano per ottenere una massa uniforme.

Stendere la pasta sulla spianatoia generosamente infarinata tirandola allo spessore di 2 millimetri.

Utilizzando una rotella dentellata e un righello, tagliare tanti rettangoli di 8 x 16 centimetri.

Compattare e stendere i ritagli di pasta per

utilizzarla tutta.

Eeguire tutte queste operazioni con rapidità, poiché il lievito, a contatto con il liquido, inizierà ad attivarsi.

Sistemare i cracker nelle teglie distanziandoli leggermente, infornare e cuocere per 5 minuti, quindi rivoltare e cuocere per altri 5 minuti.

I cracker dovranno apparire dorati ed essere croccanti (per giudicare il grado di cottura, è necessario considerare che durante il raffreddamento lo diventeranno di più).

Estrarre dal forno, trasferire su una gratella per dolci e lasciare raffreddare completamente prima di servire.

I cracker alla Robiola di Roccaverano DOP secca si conservano per due o tre giorni in una scatola di metallo o in un barattolo di vetro ben chiusi, riposti in un luogo buio, fresco e asciutto.



*Muffin salati con
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Monica Benedetto e Nicolò del blog Una Padella tra di Noi

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento

Quantità: 12 muffin

Ingredienti

- 150 grammi di farina integrale dell'**Azienda Agricola Elisa Mascetti - Progetto Rob-In**
- 100 grammi di farina 0
- 3 uova medie
- 200 millilitri di latte intero
- 40 millilitri di olio di semi di girasole
- 100 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca
- 16 grammi di lievito istantaneo per preparazioni salate
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Inserire 12 pirottini in un apposito stampo per muffin.

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Miscelare le farine in una ciotola.

A parte, riunire le uova, il latte e olio e mescolare con una frusta a mano.

Aggiungere la Robiola di Roccaverano grattugiata con una grattugia a fori larghi e rimestare ancora.

Unire il mix di farine poco alla volta, amalgamando con cura per evitare la formazione di grumi.

Aggiungere il lievito setacciato, poco sale fino e una macinata di pepe, quindi incorporarli perfettamente.

Trasferire il composto nei pirottini, infornare e cuocere per 20 minuti.

Estrarre dal forno e servire i muffin tiepidi o freddi.



Sfornati di lattuga e Robiola di Roccaverano

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Gustoso rendez-vous

Un "appuntamento" immancabile in occasione dei pranzi in stile piemontese che si aprono con una ricca carrellata di antipasti, è quello con gli sformati di verdure di stagione. Di peperoni, di cardi, di spinaci...le possibilità sono numerose e non manca mai l'accompagnamento di una buona fonduta di formaggio.

Nella ricetta che segue, in luogo delle verdure solitamente utilizzate, troverete la lattuga che se è perfetta per le insalate, è anche ottima cotta, grazie al sapore fresco, minerale ed

erbaceo.

Per ciò che concerne il formaggio, l'ho inserito direttamente nella preparazione.

La Robiola di Roccaverano DOP secca regala a questi morbidissimi sformati un sapore intenso e appagante che non vi farà rimpiangere la fonduta.

Questa ricetta è ideale anche per evitare lo spreco di una lattuga non più freschissima.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 30 minuti

Riposo: il tempo di raffreddamento

Persone: 4

Ingredienti

- Burro q.b. per ungere gli stampini
- 20 grammi di farina 00 + un po' per rivestire gli stampini
- 160 grammi di foglie di lattuga
- 165 grammi di latte di capra fresco
- 20 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca, grattugiata al momento con una grattugia fine + un po' per rifinire gli sformati
- 1 uovo grande
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Imburrare generosamente e infarinare l'interno di quattro stampini monoporzione di alluminio usa e getta, dopodiché sistemarli in una pirofila.

Ridurre la lattuga in pezzi di medie dimensioni, lavarla accuratamente, poi centrifugarla con l'apposito strumento al fine di asciugarla.

Nel boccale del frullatore riunire l'ortaggio così preparato, il latte di capra, la Robiola di Roccaverano e l'uovo.

Condire con poco sale e con una macinata di pepe, quindi frullare a intermittenza fino a ottenere una consistenza fine e omogenea.

Suddividere quanto ottenuto negli stampini.

Versare acqua all'interno della pirofila in quantità sufficiente a raggiungere i $\frac{3}{4}$ dell'altezza dei contenitori di alluminio.

Infornare e cuocere per 30 minuti: la preparazione deve addensare ma rimanere piuttosto morbida.

Estrarre dal forno e, utilizzando guanti protettivi, togliere gli stampini dall'acqua, quindi lasciare raffreddare completamente.

Passare la lama di un coltellino attorno agli sformati, poi capovolgerli nei piatti individuali. Con la punta del coltellino, praticare un piccolo foro al centro del fondo degli stampi per favorire la fuoriuscita della preparazione.

Gli sformati possono essere gustati a temperatura ambiente o intiepiditi in forno. Prima di servirli, rivestirne i fianchi con un po' di Robiola di Roccaverano grattugiata.



*Tartare di carne
con salsa di tuorli e
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



“Crudi” come solo i piemontesi sanno essere

La Robiola di Roccaverano DOP secca - formaggio a latte **crudo** - attraverso il tuorlo d'uovo **crudo** che si fa squisito tramite, incontra la battuta al coltello (in Piemonte non è necessario specificare che si tratta di carne **cruda**, perché di “battuta al coltello” per noi esiste solo lei).

Questa ricetta è una celebrazione di sapori ed eccellenze regionali. È un omaggio all'amore che la gente del Piemonte, nativa o arrivata da altri luoghi, spesso e volentieri nutre per

alcuni alimenti crudi, gustati nella loro assoluta e viscerale naturalezza, senza troppe manipolazioni o interventi a deviare quei gusti e quegli aromi originali, quasi ancestrali, che si possono sentire in una buona carne, in un tuorlo d'uovo sano e fresco come il sole all'alba e nella Robiola di Roccaverano secca che, dopo la sua “meditazione”, rinasce in una nuova forma espressa attraverso straordinarie sensazioni organolettiche.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: no

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 480 grammi di carne di Vitelloni della Coscia IGP adatta al consumo a crudo, battuta al coltello
- 2 uova grandi, rigorosamente freschissime e di provenienza sicura
- 10 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca grattugiata al momento con una grattugia a fori piccoli
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato (20 millilitri)
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Latte di capra fresco q.b.

Procedimento

Porre i tuorli delle uova in una ciotola capiente, unire la Robiola di Roccaverano secca, l'olio e una macinata di pepe ed emulsionare il tutto con una frusta a mano.

Stemperare il composto con un po' di latte di capra per ammorbidirlo e renderlo cremoso ma non liquido.

Sigillare la ciotola con pellicola da cucina e conservare la preparazione in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Usando due cucchiaini, formare 12 quenelle con la carne e sistemarle nei piatti

individuali.

Completare con la salsa precedentemente preparata e un po' di Robiola di Roccaverano secca grattugiata.

Servire immediatamente.

La Robiola di Roccaverano non ama gli sprechi di cibo

Gli albumi risultanti dalla preparazione di questa ricetta possono essere impiegati, assieme ad altre uova, per realizzare una frittata.



*Risotto alla polvere di
barbabietola e tè affumicato con
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Le Relazioni - non pericolose - della Robiola di Roccaverano

Il colore rubino profondo di questo risotto fa pensare a quei legami sentimentali così radicati da trasformarsi in fusioni spirituali, in relazioni che imparano a riconoscere il valore della parola e quello del silenzio significativo che, in fondo, è solo un altro modo di colloquiare con qualcuno con cui si è in straordinaria sintonia.

In fatto di sintonia, non posso non pensare a quanti vincenti sodalizi di gusto e aroma sappia stringere la Robiola di Roccaverano DOP in ogni sua "forma temporale", a come sappia parlare in slang, in dialetto, nel più raffinato e ricercato italiano così come in tutte le lingue del mondo, perché se c'è una cosa che sa fare, è sposare centinaia di altri alimenti

dando vita a piatti dai caratteri più diversi.

In questo caso si tratta di un risotto dal sapore adulto che oscilla tra la generosa rotondità del cereale, altro vanto del panorama agroalimentare piemontese, la forza casearia della Robiola di Roccaverano DOP secca, la dolcezza della polvere di barbabietola e di un tocco di miele di tiglio intenso e balsamico e le meravigliose note del tè affumicato che vanno da suggestioni di brace spenta ai tannini.

Provate questo risotto in occasione di una ricorrenza - che per quanto mi riguarda potrebbe semplicemente essere un giorno qualsiasi nel quale avete voglia di farvi del bene e di farne a qualcuno - e godetevi sensazioni profonde e forti.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: 2 minuti

Persone: 4

Ingredienti

- 1,6 litri di acqua minerale naturale
- 40 grammi di tè affumicato (disponibile nei negozi specializzati, nelle erboristerie più fornite oppure online)
- 320 grammi di riso Carnaroli
- 4 cucchiaini colmi di polvere di barbabietola (reperibile nei negozi di spezie più forniti oppure online)
- 40 grammi di burro a tocchetti conservato in freezer fino al momento dell'utilizzo
- 30 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca, grattugiata al momento con una grattugia fine
- 2 cucchiaini di miele di tiglio
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- Sale q.b. (se necessario)
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Portare l'acqua al primo accenno di bollore, spegnere la fiamma, unire il tè, coprire e lasciare riposare per 2 minuti. Filtrare, rimettere sul fuoco e mantenere a lieve bollore a pentola coperta.

Porre il riso in una casseruola d'acciaio dal fondo spesso o in una risottiera di rame e tostarlo a secco su una fiamma moderata, fino a quando i chicchi, al tatto, risulteranno molto caldi.

Versare il tè in quantità sufficiente a coprire il cereale; il liquido deve sobbollire immediatamente.

Unire la polvere di barbabietola e mescolare per incorporarla perfettamente.

Portare il riso a 3 minuti dalla cottura completa seguendo i tempi indicati sulla confezione, aggiungendo altro tè quando la preparazione risulterà quasi asciutta e mescolando di tanto in tanto.

Il risotto dovrà "fremere" costantemente; al bisogno, aumentare il calore. Alla fine di questo processo il riso dovrà essere decisamente cremoso ma non brodoso.

Allontanare la casseruola dal fuoco, aggiungere la Robiola di Roccaverano secca grattugiata, il miele, l'aceto e una macinata di pepe, quindi assaggiare per regolare di sale se necessario. Mescolare muovendo il tegame avanti e indietro per incorporare aria nella preparazione e renderla ancora più cremosa. Al bisogno, aggiungere un altro po' di tè o di acqua molto calda.

Coprire e lasciare riposare per due minuti.

Trasferire nei piatti individuali e rifinire con un po' di Robiola di Roccaverano secca grattugiata.

Servire immediatamente.



*Farro risottato con
Robiola di Roccaverano
e asparagi*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Divinità terrena

Il farro semi perlato è un cereale nutriente, salutare e piacevolissimo con il suo sapore schietto e quella croccantezza che lo rende desiderabile sia nei piatti "asciutti" - tra i quali le insalate che celebrano istinti e desideri gastronomici estivi - sia nei nelle ricche e corroboranti minestre, quelle che si assaporano piano piano, quando fuori fa freddo e i vetri delle finestre si appannano, facendosi cortina a protezione dell'intimità domestica e dei riti alimentari che, seppur plasmati

dalla vita contemporanea, non perdono fascino e potere didascalico.

In una celebrazione degli asparagi tanto cari a Camillo Benso e alla terra piemontese, della Robiola di Roccaverano DOP secca - straordinaria, latte divinità che assume il corpo del piacere culinario diventando terrena e terribilmente desiderabile - e del buon farro che racconta fiabe e favole di campagna, questo piatto regala emozioni.

Preparazione: 25 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: 2 minuti

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di farro semi perlato dell' **Azienda Agricola Elisa Mascetti - Progetto Rob-In**
- 200 grammi di asparagi privati della parte fibrosa del gambo
- 15 grammi di amido di mais
- 20 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca grattugiata al momento + alcune scagliette per rifinire il piatto
- Sale q.b. (se necessario)
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 40 grammi di burro a tocchetti, mantenuto nel congelatore fino al momento dell'utilizzo

Procedimento

Sottoporre il farro semi perlato a un esame visivo per eliminare eventuali piccole impurità, dopodiché sciacquarlo sotto acqua fredda corrente. Porlo in un grande piatto, sgranarlo con una forchetta e lasciarlo asciugare.

Portare a bollore abbondante acqua leggermente salata e lessarvi gli asparagi per 10 minuti o fino a quando saranno morbidi ma non molli. Scolare e tenere da parte a raffreddare. Mantenere a lieve bollore l'acqua di cottura.

Stemperare l'amido di mais con pochissima acqua fredda.

Staccare le punte degli asparagi e tagliare a rondelle i gambi.

Porre il farro semi perlato in una casseruola d'acciaio dal fondo spesso e tostarlo a secco su una fiamma moderata fino a quando i chicchi, al tatto, risulteranno molto caldi.

Versare l'acqua di cottura degli ortaggi in quantità sufficiente a coprire il cereale: il liquido deve sobbollire immediatamente.

Cuocere per 25 minuti. La preparazione deve "fremere" costantemente; al bisogno, aumentare il calore.

Aggiungere altra acqua di cottura quando

il farro risulta quasi asciutto, mescolando di tanto in tanto. Alla fine di questo processo nella casseruola deve essere presente una discreta quantità di liquido.

Assaggiare e regolare di sale se necessario, tenendo in considerazione che dovrà essere aggiunta la Robiola di Roccaverano secca che è sapida.

Versare a filo l'amido stemperato mescolando continuamente e cuocere per alcuni istanti: la preparazione addenserà diventando cremosa. All'occorrenza, aggiungere ancora un po' d'acqua di cottura degli asparagi affinché il tutto assuma la consistenza di un risotto molto morbido.

Allontanare la casseruola dal fuoco, aggiungere la Robiola di Roccaverano secca grattugiata, i gambi degli asparagi ridotti a rondelle e il burro congelato, quindi mescolare muovendo il tegame avanti e indietro per incorporare aria nella preparazione e renderla ancora più cremosa.

Condire con una macinata di pepe, coprire e lasciare riposare per due minuti.

Trasferire nei piatti individuali e rifinire con le punte di asparago e con le scagliette di Robiola di Roccaverano.

Servire immediatamente.

*Fusilli integrali
con pesto di menta e
Robiola di Roccaverano*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Da Genova a Trapani passando per Roccaverano

Da quello genovese a quello trapanese, passando per numerose varianti che risplendono di quell'atto romantico che è il mettere in una ricetta la propria personalità, il pesto è un modo pratico di condire la pasta, quasi carnevalesco - in senso buono - nel suo essere contenitore di colori, odori, gusti e aromi. La Robiola di Roccaverano DOP, grazie alle tre vesti che la rendono un formaggio perfetto per preparare una quantità impressionante di piatti diversi, ben si adatta a un condimento altrettanto duttile.

Sposare la Robiola di Roccaverano DOP secca a fresche erbe aromatiche, al frizzante profumo della scorza di limone e al gentile miele di acacia, capace di equilibrare il gusto della preparazione, è un atto d'amore culinario che ripeterò spesso, non ho dubbi.

Ho usato questo pesto per condire rustici fusilli integrali che con il loro gusto naturale hanno retto perfettamente il confronto con la sua intensità e non vedo l'ora di tentare con una pasta di farro, di orzo, di avena...

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 8 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 80 grammi di foglie di menta fresca + 4 ciuffetti per decorare
- 8 grammi di steli di erba cipollina fresca
- 40 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca grattugiata con una grattugia fine + un po' per rifinire il piatto
- Scorza di limone non trattato grattugiata al momento q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale q.b.
- 100 millilitri di olio extravergine di oliva delicato
- 40 grammi di miele di acacia al bisogno fluidificato a bagnomaria
- 320 grammi di fusilli integrali

Procedimento

In un mortaio, riunire la menta, l'erba cipollina, la Robiola di Roccaverano, poca scorza di limone e una macinata di pepe.

Lavorare gli ingredienti con il pestello insistendo sulle pareti interne del mortaio al fine di ottenere un composto dalla struttura piuttosto fine.

Assaggiare e regolare di sale se necessario.

A parte, emulsionare l'olio e il miele utilizzando una frusta a mano, dopodiché versare a filo quanto ottenuto all'interno del mortaio mescolando accuratamente. Tenere da parte.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi i fusilli integrali seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione.

Prima che la pasta sia pronta, prelevare poca acqua dalla pentola, lasciarla intiepidire e utilizzarla per ammorbidire il pesto.

Scolare i fusilli, condirli immediatamente, quindi suddividerli nei piatti individuali.

Cospargere con un po' di Robiola di Roccaverano secca grattugiata, decorare con un ciuffetto di menta e servire.

*Rollè di pollo con
Robiola di Roccaverano
e salame cotto*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu



Il nome lo scegliete voi

Rollè, rollata, rolata, arrotolato, rotolo e, in versione mignon, rolatina o involtino. Tanti nomi per designare una preparazione a base di carne succulenta, "ripiena di qualcosa", che non aspetta altro se non il nostro coltello, attrezzo rivelatore di gustosi tesori.

In questo caso il tesoro è rappresentato dal felice incontro tra la morbida e succosa carne delle sovracosce di pollo, il salame cotto - tipico insaccato piemontese, oggetto di diatribe tra persone e famiglie finalizzate a stabilire chi abbia trovato il posto dove lo fanno più buono - e lei, la Robiola di Roccaverano DOP secca.

Appetitosa metafora del tempo che può arricchirci portandoci

a maturare, il nostro formaggio regala a questi rollè la forza del suo sapore che accompagna deliziosamente quello del salame cotto e che si tuffa nella dolcezza naturale della carne di pollo.

A proposito della carne, per questa ricetta vi consiglio di usare le sovracosce che ho menzionato piuttosto che il petto. Sono molto morbide e non si asciugano in cottura, contribuendo a ottenere un risultato finale davvero squisito e piacevole. Nelle migliori macellerie è possibile trovare le sovracosce di pollo già private della pelle, disossate e battute, pronte per la preparazione di questo piatto.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: alcuni istanti prima di servire

Persone: 4

Ingredienti

- 8 sovracosce di pollo private della pelle, disossate e battute per ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro
- 32 fette sottilissime di salame cotto per un peso totale di circa 160 grammi
- Robiola di Roccaverano DOP secca grattugiata con una grattugia a fori medi q.b.
- 3 cucchiari di olio extravergine di oliva delicato
- Moscato d'Asti q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Sistemare le sovracosce di pollo sul piano di lavoro.

Appoggiare le fette di salame cotto sulla carne sovrapponendole leggermente, senza fuoriuscire dai bordi.

Ricoprire il salame con abbondante Robiola di Roccaverano secca.

Arrotolare la carne nel senso della lunghezza, dopodiché legarla saldamente con spago da cucina.

Versare l'olio in una grande padella antiaderente e scaldarlo senza portarlo al punto di fumo.

Unire i rollè e rosolarli uniformemente a fiamma media fino a quando saranno ben

dorati.

Sfumare con il Moscato d'Asti e attendere alcuni istanti affinché la componente alcolica del vino evapori.

Salare moderatamente, ridurre la fiamma al minimo, coprire e cuocere per 15-20 minuti o fino a quando la carne del pollo non sarà più rosea all'interno, bagnando saltuariamente con il fondo di cottura. Se, durante questo processo, il fondo asciugasse troppo, aggiungere poca acqua calda.

A cottura ultimata, trasferire i rollè su una gratella e lasciarli riposare per alcuni istanti prima di servirli interi o affettati e irrorati con la salsa che si sarà formata sul fondo della padella.



*Baci alla
Robiola di Roccaverano
con crema Gianduja*

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

Senza troppe parole

Robiola di Roccaverano DOP secca e crema Gianduja spalmabile che si uniscono in dolcetti semplicemente irresistibili. Non è necessario che aggiunga altro, vero? Non è necessario che titilli la vostra golosità inducendovi a pensare a quale magnifico contrasto di sapori vi esploderà in

bocca quando assaggerete queste prelibatezze, vero? Non serve che vi dica che, quando ne sarà rimasta soltanto una, guarderete con aria minacciosa chiunque incroci il vostro cammino in casa, giusto?

Preparazione: 45 minuti

Cottura: 10 minuti

Riposo: 12 ore

Quantità: 10 baci (20 metà accoppiate)

Ingredienti

- Un uovo grande
- 25 grammi di zucchero semolato
- 45 grammi di farina per dolci
- Un grammo di lievito per dolci non vanigliato
- 45 grammi di burro sciolto e intiepidito
- 45 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca grattugiata con una grattugia fine
- Crema Gianduja spalmabile q.b.

Procedimento

La sera precedente alla preparazione dei baci, in una capiente ciotola montare l'uovo e lo zucchero utilizzando le fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (saranno necessari almeno 5 minuti).

A parte mescolare la farina e il lievito, poi setacciarli assieme per due volte, infine unirli in due tempi al composto a base di uova e zucchero, senza smettere di lavorare con le fruste.

Versare il burro sciolto in tre riprese, incorporando perfettamente ogni dose.

Unire infine la Robiola di Roccaverano grattugiata e amalgamarla perfettamente.

Coprire la ciotola con pellicola da cucina e lasciare riposare in frigorifero per 8 ore.

Il giorno seguente, estrarre l'impasto dal frigorifero, pesarlo e dividerlo in 20 porzioni di peso identico.

Formare altrettante palline e disporle in un piatto, poi riportarle in frigorifero per 2 ore.

Preparare la leccarda foderandone il

fondo con carta da forno.

Accendere il forno a 180°C in modalità statica.

Riprendere le palline di impasto e spostarle sulla leccarda distanziandole bene le une dalle altre.

Infornare e cuocere per 10 minuti o fino al primo accenno di doratura.

Estrarre dal forno e, non appena saranno maneggiabili, appoggiare le 20 metà dei baci su una gratella per dolci e lasciarle raffreddare completamente.

Spalmare un po' di crema Gianduja sulla parte piatta di una metà dei dolcetti, quindi accoppiarli per formare i baci.

A mano a mano che sono pronti, appoggiare i dolcetti su un piatto, poi riportarli in frigorifero per altre due ore in modo che la crema Gianduja rassodi.

Prima di servire i baci, lasciarli a temperatura ambiente per qualche minuto affinché non siano troppo freddi.



*Cheesecake con nocciole,
Robiola di Roccoverano e cachi*

Ricetta di Rosa Del Gaudo del blog Il Folletto Panettiere

Langacake: la cheesecake che parla piemontese

La prima volta in cui assaggiai una cheesecake, ero a New York e si trattava proprio della versione originale. La cosa che mi stupì di più era che, nonostante il formaggio avesse un sapore un po' salato, il dolce nel suo complesso rivelava un gusto e un equilibrio pazzesco!

Nel mondo sono davvero tante le versioni di questo celebre dolce. Una torta al formaggio simile è citata addirittura nel II secolo a.C. e nel 776 a.C. nell'isola di Delos in Grecia dove agli atleti dei primi giochi olimpici era servita una preparazione a base di formaggio di pecora e miele.

Detto ciò, mi sono chiesta perché non possa esistere una versione della cheesecake tutta piemontese.

Così è nata la mia Langacake, dove la base di biscotti sbriciolati è sostituita da una profumata frolla alle Nocciole Piemonte IGP, il ripieno è arricchito dalla straordinariamente saporita Robiola di Roccaverano DOP secca - che con la sua salinità è perfetta per ricreare l'equilibrio della versione americana - e la copertura è a base di cachi, dolcissimi frutti autunnali. Se non bastasse, ecco che per completare il tour tra i sapori del Piemonte arrivano cioccolato e caffè (sapete che il primo "caffè" italiano è stato aperto a Torino nella prima metà del '600?)

Ma torniamo alla nostra Langacake e mettiamoci ai fornelli!

Preparazione: 45 minuti

Cottura: 1 ora

Riposo: 1 e 30 minuti per la frolla + il tempo di raffreddamento
dopo la cottura + circa 3 ore in frigorifero

Persone: 6/8

Ingredienti

Per la base di frolla:

- 50 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate, spellate e tostate di

Cascina Madovito - Progetto Rob-In

- 65 grammi di zucchero a velo
- 150 grammi di farina debole per dolci
- 70 grammi di burro
- 30 grammi di uova
- Un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 250 grammi di ricotta vaccina fresca
- 100 grammi di yogurt bianco fresco
- 35 grammi di Robiola di Roccaverano DOP secca
- 100 grammi di zucchero
- Un uovo
- Buccia di limone non trattato grattugiata al momento q.b.

Per la finitura:

- 2,5 grammi di gelatina in fogli
- 100 grammi di polpa di cachi ben maturi
- 50 grammi di zucchero
- Cioccolato fondente q.b.
- Caffè macinato q.b.

Procedimento

Per prima cosa preparare la frolla alle nocciole che sarà la base del dolce. Con l'aiuto di un robot da cucina, tritare le nocciole assieme allo zucchero a velo fino a ottenere una polvere. Setacciare la farina sulla spianatoia, creare la classica fontana e porvi al centro il burro freddo tagliato a pezzettini, la miscela di zucchero e nocciole e un pizzico di sale. Iniziare a lavorare gli ingredienti con le dita fino ad ottenere un composto sbriciolato, poi aggiungere i 30 grammi di uovo e impastare velocemente per non scaldare troppo la massa. Quando la frolla sarà pronta, avvolgerla con pellicola da cucina e lasciarla riposare in frigorifero.

Scaldare il forno a 150°C in modalità statica.

Per il ripieno, setacciare la ricotta in una terrina, aggiungere lo yogurt, la Robiola di Roccaverano grattugiata, lo zucchero e l'uovo, dopodiché mescolare con cura. Non utilizzare le fruste elettriche per evitare di montare il composto, altrimenti la cheesecake si romperà in cottura. Aromatizzare con un po' di buccia di limone grattugiata (la quantità dipende da quanto sono profumati i limoni, quindi è necessario assaggiare per ottenere il grado di aromaticità preferito).

Estrarre la pasta frolla dal frigorifero e stenderla sulla spianatoia leggermente

infarinata allo spessore di circa 3 millimetri.

Rivestire il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera di 20 centimetri di diametro con carta da forno e ritagliare un disco di frolla della stessa dimensione da appoggiare sul fondo.

Versare il composto a base di formaggio nello stampo e infornare per circa un'ora. Per testare la cottura, utilizzare uno stuzzicadenti che, inserito nel cuore del dolce, dovrà uscirne asciutto.

Sfornata la torta, lasciarla raffreddare completamente a temperatura ambiente, poi spostarla in frigorifero per almeno due ore.

Prima di servire il Langacake, preparare la finitura.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Frullare la polpa dei cachi con lo zucchero, poi versarla in un pentolino. Scaldare quel tanto che basta a sciogliere la gelatina sgocciolata e ben strizzata. Lasciare raffreddare.

Estrarre la torta dal frigorifero, sformarla e completarla con la finitura a base di cachi.

Riporre la torta al freddo affinché la copertura solidifichi, quindi decorarla con scaglie di cioccolato fondente e un pizzico di caffè macinato prima di servire.

Indice interattivo delle ricette

Pomodori ripieni di Robiola di Roccaverano profumata di basilico	48
Insalata di cavolo con crema di Robiola di Roccaverano alle acciughe e mandorle tostate	54
Gamberoni in "salsa rosa" di Robiola di Roccaverano e pomodori abbrustoliti	60
Crema di sedano con Robiola di Roccaverano e pistacchi	66
Sformati di riso allo zafferano con Robiola di Roccaverano	72
Tarassaco in agrodolce con uovo fondente e crema di Robiola di Roccaverano	78
Bonèt alla Robiola di Roccaverano	84
Biscotti senza glutine con Robiola di Roccaverano	90
Torta di mele con Robiola di Roccaverano e farina di mais	96
Cipolline al miele di rododendro e lampone con Robiola di Roccaverano	106
Sandwich di patate croccanti con Robiola di Roccaverano all'erba cipollina	112
Tajarin in minestra di ceci con Robiola di Roccaverano	118
Conchiglioni ripieni di Robiola di Roccaverano, noci e menta	124
Girandole con Robiola di Roccaverano e salamino	130
Torta rustica di pane raffermo con Robiola di Roccaverano, peperoni e cipollotto ..	134

Calamari ripieni di Robiola di Roccaverano con coulis di pomodoro	140
Robiola di Roccaverano, zabaione, caffè e amaretti	146
Panna cotta alla Robiola di Roccaverano con coulis di fragole	152
Saccottini ripieni di Robiola di Roccaverano e miele di millefiori di montagna	158
Tartufi di Robiola di Roccaverano con cioccolato e nocciole	164
Cracker alla Robiola di Roccaverano	174
Muffin salati con Robiola di Roccaverano	180
Sformati di lattuga e Robiola di Roccaverano	184
Tartare di carne con salsa di tuorli e Robiola di Roccaverano	190
Risotto alla polvere di barbabietola e tè affumicato con Robiola di Roccaverano ...	196
Farro risottato con Robiola di Roccaverano e asparagi	202
Fusilli integrali con pesto di menta e Robiola di Roccaverano	208
Rollè di pollo con Robiola di Roccaverano e salame cotto	214
Baci alla Robiola di Roccaverano con crema Gianduja	220
Cheesecake con nocciole, Robiola di Roccaverano e cachi	226



La
Robiola di Roccaverano DOP
in trenta
RICETTE

© Consorzio dei Produttori della

Robiola di Roccaverano DOP

Tutti i diritti riservati

Via Roma, 8 - 14050 Roccaverano (AT)

info@robioladiroccaverano.com

www.robioladiroccaverano.com

