

Cucinare è sempre un atto d'amore. Col Gorgonzola DOP di più.

IL POTERE SENSUALE DEL GORGONZOLA DOP? STA NEL SUO AROMA!

"Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti stai solo preparando da mangiare" recita un noto aforisma e cucinare, in effetti, è da sempre considerato il primo gesto d'amore, in particolar modo quando si avvicina **San Valentino**.

Si può festeggiare la sera più romantica dell'anno in mille modi: ricette creative, abbinamenti ricercati o piatti gourmet. Quello che è certo è che con il Gorgonzola DOP si porterà in tavola qualcosa di particolarmente **goloso e ... afrodisiaco!**

Secondo le più recenti ricerche, infatti, tra i cibi capaci di stimolare il desiderio, e quindi considerati **afrodisiaci**, è possibile annoverare anche il Gorgonzola DOP che contiene diverse sostanze amiche dell'eros come la **feniletilamina**, la stessa sostanza dall'azione euforizzante che il cervello produce quando ci si innamora, e gli aminoacidi liberi, come la tirosina, che favorisce la produzione di **dopamina**, essenziale per il desiderio.

A sorpresa però, il Gorgonzola ha qualcosa in più che risiede proprio nel suo caratteristico aroma! A fare la differenza sembra essere l'**acido valerianico**, stretto parente di un feromone femminile cui si deve la sua fragranza "lussuriosa".

Ecco allora tre ricette tratte dal **nuovo ricettario** del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP - che è possibile richiedere gratuitamente qui <https://www.gorgonzola.com/richiedi-il-ricettario/> - per rendere speciali e "piccanti" le serate più romantiche.

- **MELANZANE ARROSTITE CON GORGONZOLA PICCANTE DOP, CRUMBLE DI PANE E MENTA**
- **PAELLA DI TERRA CON VERDURE, POLLO E GORGONZOLA DOP**
- **CUPCAKE CON FROSTING AL GORGONZOLA DOP MANDORLE ED ERBETTE**

MELANZANE ARROSTITE CON GORGONZOLA PICCANTE DOP, CRUMBLE DI PANE E MENTA

Ingredienti per 2 persone

- 120 gr di Gorgonzola Piccante DOP
- 2 melanzane lunghe
- 2 fette di pane posato
- Menta fresca
- Olio evo
- Sale
- Pepe rosa

Preparazione

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



PAELLA DI TERRA CON VERDURE, POLLO E GORGONZOLA DOP

Ingredienti per 2 persone

- 250 gr di Gorgonzola DOP
- 400 gr di riso bomba
- 2 peperoni rossi
- 2 zucchine
- 2 bustine di zafferano
- 150 gr di petto di pollo
- 1 lt di brodo di carne
- Sale
- Pepe nero
- Olio evo



Preparazione

Fate rosolare nella paellera il pollo tagliato a cubetti con due cucchiai di olio evo per circa 15 minuti. Unite le verdure tagliate a cubetti e aggiustate di sale e pepe. Fate rosolare e poi sfumate con un bicchiere di brodo. Unite il riso su tutta la paellera e coprite con il brodo bollente. Fate cuocere per 20 minuti senza mai girare il riso. Poco prima che sia cotto unite lo zafferano sciolto in un goccio

d'acqua e versatelo sul riso. Servite la paella guarnendola con il Gorgonzola DOP ed una macinata di pepe nero.



CUPCAKE CON FROSTING AL GORGONZOLA DOP MANDORLE ED ERBETTE

Ingredienti per 2 persone

- 250 gr di Gorgonzola DOP
- 200 gr farina 00
- 150 ml latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito
- Istantaneo per torte salate
- 80 gr burro
- Erbe fresche
- Mandorle a scaglie qb
- Pepe nero e sale



Preparazione

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

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA Gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com