



Comunicato stampa

25/02/22

17 maggio: World Baking Day

## IL GORGONZOLA DOP NEL DESSERT? UN ABBINAMENTO POSSIBILE

Un giorno tutto dedicato a torte e dolci. E' il **World Baking Day**, la giornata mondiale dei dolci, che ricorre il 17 maggio e giunge quest'anno alla decima edizione.

È quindi il momento giusto per mettersi alla prova con **ricette** insolite ed originali che abbiano come protagonista anche il **Gorgonzola DOP**, un ingrediente insolito per le preparazioni dolci, ma che anche il "Re del Cioccolato" Ernst Knam utilizza abitualmente in cioccolatini e torte creando un golosissimo contrasto di gusto.

Un modo divertente di celebrare il World Baking Day potrebbe essere quello di sfidare gli amici e con il Gorgonzola DOP l'effetto sorpresa è assicurato. Di seguito tre proposte. Planetarie pronte, forno in temperatura e via alla gara!

### SCONES CON GORGONZOLA DOP DOLCE E CONFETTURA DI ARANCE

(ricetta dello chef *Gianpiero Cravero*)

**Videoricetta:** <https://youtu.be/AorMqVVmilA>

#### Ingredienti per 4 persone

- 260 g di Farina 00
- 3 cucchiaini di Lievito in polvere
- 65 g di Burro freddo
- 30 g di Zucchero
- 1 pizzico di Sale
- 150 ml di Latte intero
- 1 Uovo
- 1 cucchiaio di Latte

#### Per la farcitura

- 250 g di Confettura d' arance
- 200 g di Gorgonzola DOP dolce



**CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA**

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA [Gorgonzola.com](http://Gorgonzola.com)

**UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593**

[ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)



### **Preparazione**

Iniziate con la preparazione degli scones. In una boule unite la farina setacciata con il lievito ed il pizzico di sale. Unite il burro freddo a pezzetti ed iniziate a lavorare l' impasto velocemente con le mani. Unite lo zucchero ed il latte a filo continuando ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.

Trasferite l' impasto degli scones su un tagliere infarinato e continuate ad impastare per qualche minuto. Stendete il composto dell' altezza di 1 cm con l' aiuto di un matterello e ricavatene circa 10 dischi con un coppapasta da 7 cm.

Trasferite gli scones su una teglia coperta di carta forno, spennellate la superficie con l' uovo precedentemente sbattuto con il latte e fate cuocere in forno preriscaldato a 220° per circa 15 minuti.

Una volta cotti ritirate gli scones e fateli raffreddare. Tagliateli a metà e farciteli con il GORGONZOLA DOLCE e la confettura di arance.

## **TORTINO DI CAROTE AL GORGONZOLA DOP**

### **Ingredienti per 4 persone**

- 400 g di Gorgonzola DOP dolce
- 15 g di Burro
- 1 kg di Carote novelle
- 1 rametto di Maggiorana
- 80 g di gherigli di noce
- 3 Uova
- Sale
- Pepe bianco



### **Preparazione**

Pulite e tagliate a pezzetti le carote (tranne una decina). Ponetele tutte in acqua bollente salata e cuocetele per 10 minuti. Scolatele, tenete da parte quelle intere, mettete quelle tagliate in una padella con 10 g di burro e fatele saltare per 2-3 minuti. Toglietele dal fuoco e schiacciatele.

Tagliate il gorgonzola a pezzetti e mettetelo nel frullatore con le uova e una presa di sale; frullate tutto fino a ottenere un composto cremoso e gonfio.

Mescolate delicatamente la crema di formaggio con le carote schiacciate, insaporite con poco pepe e la maggiorana tritata, regolate di sale e versate il composto in uno stampo imburato, coprite con un foglio di carta da forno e cuocete a bagnomaria in forno a 180° per 20 minuti.

Togliete la carta, sistemate sulla superficie le carotine intere e continuate la cottura per altri 20 minuti. Togliete il tortino dal forno, cospargetelo con le noci tritate e servite.

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA**

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA [Gorgonzola.com](http://Gorgonzola.com)

**UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593**

[ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)



## **CUPCAKE CON FROSTING AL GORGONZOLA DOP MANDORLE ED ERBETTE**

### **Ingredienti per 4 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 monoporzione 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](http://Gorgonzola.com)

**UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593**

[ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)