

## CON GORGONZOLA DOP NON E' LA SOLITA MINESTRA!



Figura 1 - CREMA DI MINISTRONE,  
GORGONZOLA DOP PICCANTE, CRUMBLE  
DI FRUTTA SECCA E SEMI ED ERBETTE  
FRESCHE



Figura 2 - VELLUTATA DI FINOCCHIO E  
GORGONZOLA



Figura 3 - ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI E  
GORGONZOLA



Figura 4 - ZUPPA DI PORRI PATATE E  
GORGONZOLA



Figura 5 - CREMA DI PORRI E  
GORGONZOLA



Figura 6 - VELLUTATA O SCARTI CON  
GORGONZOLA PICCANTE, CROUTONS ED  
ERBETTE

Il Gorgonzola Dop è un ingrediente capace di dare più gusto a qualsiasi preparazione. Anche le più tranquille e rassicuranti zuppe e minestre invernali, con il formaggio Gorgonzola acquistano quel tocco in più che fornisce una sferzata di energia all'organismo e diventano anche degli ottimi piatti unici.

Ma tra zuppe, vellutate e minestre c'è una grande differenza. Se la minestra prevede sempre la presenza di un cereale, come riso, pasta, farro, orzo, la zuppa viene servita al

massimo con crostini di pane, più o meno grandi, che si posizionano solitamente sul fondo del piatto. La vellutata, invece, particolarmente morbida, si prepara utilizzando solo 2 o 3 tipi di verdure, mentre la crema ha in genere un solo ingrediente frullato e legato da farina di riso o latte.

Abbiamo selezionato per voi sei preparazioni tratte dai ricettari del Consorzio Gorgonzola.

## **LE DOSI SONO SEMPRE PER 4 PERSONE**

### **Crema con minestrone, Gorgonzola DOP piccante, frutta secca, semi ed erbe fresche**

#### **Ingredienti**

- 60 gr Gorgonzola DOP piccante
- 600 gr Minestrone misto
- 100 ml Panna fresca
- Peperoncino secco
- Frutta secca mista
- Semi di zucca
- Erbe aromatiche
- Olio evo
- Sale
- Pepe

#### **Preparazione**

Versate il minestrone in una casseruola e riscaldatelo a fuoco dolce.

Spegnete il fuoco e unite un pizzico di peperoncino, una presa di sale e la panna.

Frullate il minestrone con l'aiuto di un minipimer fino a ottenere una crema liscia.

In una padella antiaderente fate tostare la frutta secca ed i semi di zucca finché non si saranno abbrustoliti.

Tenete da parte.

Tagliate il Gorgonzola DOP piccante a cubetti e tenetelo da parte per la guarnizione.

Servite la crema di minestrone guarnendola con il Gorgonzola DOP piccante, la frutta e i semi tostati, delle erbe fresche ed un filo d'olio evo.

### **Vellutata di finocchio Gorgonzola Dop piccante e mela croccante**

- 200 gr di Gorgonzola DOP piccante
- 800 gr di finocchi bolliti
- 300 gr di patate bollite
- 1 cipolla

- 1 lt di brodo vegetale
- finocchietto
- chips di mela qb
- olio evo
- sale
- pepe

In una casseruola fate dorare con un cucchiaino di olio evo, la cipolla tritata, unite le verdure tagliate a cubetti ed aggiustate di sale e pepe. Unite il brodo bollente e mescolate bene. Frullate il composto ed aggiustate di sale e pepe. Servite la vellutata con le chips di mela, il Gorgonzola DOP piccante a cubetti, il finocchietto ed una macinata di pepe nero.

TEMPO DI ESECUZIONE: 10 minuti

## **Zuppa di cipolle con Gorgonzola Dop**

- 50 g di Gorgonzola DOP dolce
- 500 g di cipolle bionde
- 30 g di burro
- 2 fette di pane raffermo
- Brodo vegetale
- Sale e pepe a piacere

Tagliare le cipolle a dischi e metterle in padella con il burro, lasciarle appassire delicatamente. Aggiungere ora il brodo vegetale, aggiustare di sale e pepe e fare amalgamare il tutto su fuoco dolce per circa 20 minuti. Versare in fondine, tagliare a dischi il pane e comporre dei crostini con il Gorgonzola, adagiare ora i crostini sulla zuppa e passare i piatti così composti nel grill fino alla doratura.

PREPARAZIONE 10 minuti

COTTURA 25 minuti

VINO ABBINATO Merlot

## **Zuppa con porri patate e gorgonzola**

- Gorgonzola DOP dolce o piccante 100 g
- Aglio 1 spicchio
- Brodo vegetale 1,5 l
- Burro quanto basta
- Mascarpone 2 cucchiaini
- Gherigli di noci n. 4

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA

UFFICIO STAMPA: **Manuela Adinolfi** +39.349.6344593 [ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)

[Gorgonzola.com](http://Gorgonzola.com)

- Patate 500 g
- Porri n. 4
- Sale e pepe quanto basta

Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e disponetele in una ciotola di acqua fredda, in modo che non si ossidino. Eliminate la parte verde e le radichette dei porri e affettateli a rondelle sottili. Tritate lo spicchio d'aglio. Disponete i gherigli di noce in un foglietto di carta da forno e spezzettateli con il batticarne.

Rosolate lo spicchio d'aglio in una casseruola con 30 g di burro per 1-2 minuti. Aggiungete i porri e le patate a dadini sgocciolate, proseguite a rosolare per 2-3 minuti. Versate il brodo caldo, coprite e proseguite la cottura per circa 20 minuti.

A fuoco spento unite il mascarpone, regolate di sale e pepe e frullate il tutto in modo da ottenere una crema ben omogenea.

Suddividete la zuppa nelle ciotole individuali. Disponete su ciascuna zuppa 50 g di gorgonzola a pezzetti, dolce o piccante a piacere, il miele e i gherigli di noce preparati e servite subito.

DIFFICOLTÀ: MEDIA  
PREPARAZIONE 35 min

Vino consigliato  
Aglianico del Vulture

## Crema di patate e porri

### Ingredienti

- 100 g Gorgonzola DOP piccante
- 3 Porri
- 2 Patate (grosse)
- 1 l Brodo vegetale
- 1 dl Panna fresca
- Farina
- 40 g Burro
- Sale

### Preparazione

Pulite i porri, lavateli e affettateli finemente. Fateli appassire in una casseruola con il burro e spolverizzateli con un velo di farina mescolando finché si sarà stemperata nel burro. Aggiungete le patate sbucciate e tagliate a pezzi, il brodo e fate cuocere a fiamma media per 40 minuti circa.

Frullate la zuppa fino a ottenere una crema omogenea, rimettetela nella casseruola, aggiungete la panna, regolate di sale e lasciate sul fuoco ancora qualche minuto, a fiamma minima, mescolando spesso.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA  
Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA

UFFICIO STAMPA: **Manuela Adinolfi** +39.349.6344593 [ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)  
[Gorgonzola.com](http://Gorgonzola.com)

Versate la crema nei piatti e distribuite in ogni porzione il gorgonzola piccante tagliato a cubettini.

Accompagnate con crostini tostati e guarnite a piacere con una julienne sottile di porri infarinata e fritta.

## **Vellutata 0 scarti con Gorgonzola Dop Piccante, croutons ed erbette**

### **Ingredienti**

- 6 Carote bio
- 4 Patate medie bio
- 1 Cipolla bianca
- 200 gr Gorgonzola DOP piccante
- 4 fette Pane posato
- Erbette fresche
- Olio evo
- Sale
- Pepe
- 1 lt Brodo vegetale

### **Preparazione**

Iniziate la preparazione della vellutata lavando bene le patate e le carote togliendo l'eventuale residuo di terra ma mantenendo la buccia.

Tagliate le verdure a cubetti e tritate la cipolla eliminando solo la buccia esterna.

In una capiente casseruola fate soffriggere la cipolla in 3 cucchiari di olio evo per qualche minuto.

Unite le verdure, mescolate bene ed aggiustate di sale e pepe. Dopo qualche minuto irrorate con il brodo bollente e fate cuocere a fuoco medio finché le verdure non saranno morbide.

Nel frattempo tagliate le fette di pane a cubetti e fateli dorare in padella con un filo d'olio evo.

Frullate le verdure con l'aiuto di un frullatore ad immersione finché non avrete un composto liscio ed omogeneo.

Servite la vellutata calda guarnendo con il gorgonzola piccante a cubetti, i croutons, le erbette fresche ed una macinata di pepe nero.