

Ricette Per Le Feste Con Gorgonzola Dop



Figura 1: Tortellini fritti



Figura 2: Blinis con uova di pesce e aneto



Figura 3: Risotto con peperoni



Figura 4: Paccheri al forno



Figura 5: Salmone affumicato con dressing al miele



Figura 6: Tagliata di tonno



Figura 7: Pere al Martin Sec



Figura 8: Cocotte di pasta phillo

Il Gorgonzola Dop è tra i pochi prodotti caseari italiani che si presta sia ad essere degustato in purezza, svelando il suo gusto inconfondibile, sia ad essere utilizzato in mille diverse preparazioni, dall'antipasto al dolce, grazie alla sua estrema versatilità.

Ecco **otto piatti speciali** per portare in tavola tutto il gusto del Gorgonzola Dop anche durante le feste. Abbiamo selezionato **due originali antipasti** che esaltano la cremosità del Gorgonzola Dop, **due primi piatti raffinati e di facile realizzazione**, due **secondi a base di pesce** che possono essere preparati e impiattati in anticipo e, infine, **due originali dessert**, perché il Gorgonzola Dop può riservare grandi sorprese anche nelle preparazioni dolci.

Per immagini in alta risoluzione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com

1. TORTELLINI FRITTI CON SALSA AL GORGONZOLA DOP ED ERBA CIPOLLINA

DIFFICOLTA' 2

RICETTA PER 4

INGREDIENTI

- 250 g tortellini cotti
- Olio di semi

Per la salsa:

- 200 g Gorgonzola DOP
- 150 g latte
- Erba cipollina
- Pepe

In un pentolino scaldate il latte e poi unite il Gorgonzola Dop. Fatelo sciogliere a fuoco basso e poi unite l'erba cipollina ed il pepe. Tenete da parte.

Scaldate l'olio di semi e quando sarà arrivato a temperatura tuffate i tortellini pochi alla volta fino a doratura. Scolateli e serviteli con la salsa di accompagnamento.

2. BLINIS CON CREMA AL GORGONZOLA DOP, UOVA DI PESCE E ANETO

DIFFICOLTA' 2

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

- 150 g Gorgonzola DOP
- 50 g uova di pesce
- Aneto
- Pepe

Per i blinis:

- 80 g farina
- 8 g lievito istantaneo
- 50 ml panna fresca liquida
- 100 ml latte
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 noce di burro

Iniziate con la preparazione dei blinis. Separate il tuorlo dall'albume e sbattete il tuorlo in una ciotola con latte e panna. Unite poi la farina ed il

Per immagini in alta risoluzione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com

lievito setacciati. Lasciate riposare e poi montate l'albume. Unite l'albume all'impasto ed un pizzico di sale. Mescolate dal basso verso l'alto.

Scaldate e imburrate leggermente una padella antiaderente e ponetevi 3 cucchiari d'impasto per separati. Quando il composto si sarà compattato, girate i blinis. Continuate fino ad esaurimento dell'impasto.

Lasciate raffreddare. Guarniteli con il Gorgonzola DOP, le uova di pesce, l'aneto ed un pizzico di pepe.

3. RISOTTO CON CREMA DI PEPERONI, MELANZANE A CUBETTI GORGONZOLA DOP, MANDORLE TOSTATE E MAGGIORANA

DIFFICOLTA' 3

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

- Peperoni del giorno prima
- Melanzane a cubetti
- 150 g Gorgonzola DOP
- 320 g riso carnaroli
- Mandorle a lamelle
- 1 lt brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco
- Maggiorana
- Olio evo
- 1 noce di burro
- Sale
- Pepe

Trasferite i peperoni in un mixer e frullateli fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiustate di sale e pepe se necessario.

Tostate le mandorle.

Preparare il risotto facendo tostare il riso con un filo d'olio evo per qualche minuto. Sfumate con un bicchiere di vino bianco e continuate la cottura irrorando con mestoli di brodo bollente. A fine cottura unite la crema di peperone, il Gorgonzola DOP e mantecate con una noce di burro.

Impiattate il risotto guarnendolo con i cubetti di melanzana, il Gorgonzola DOP, le mandorle e la maggiorana.

4. PACCHERI AL FORNO CON GORGONZOLA DOP

- 100 g di Gorgonzola Dop
- 400 g di paccheri,

Per immagini in alta risoluzione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com

- 200 g di salsiccia fresca,
- 200 g di funghi,
- 1 spicchio d'aglio,
- 50 g di burro sale, pepe q.b.

Pulire i funghi e tagliarli a fettine sottili. Sbucciare l'aglio, tritare finemente e rosolare a fuoco dolce in una padella con la metà del burro. Unire la salsiccia, spellata e sbriciolata, e lasciare insaporire per qualche minuto. Aggiungere i funghi, regolare di sale e continuare la cottura per 10-15 minuti. Cuocere i paccheri al dente in una casseruola con acqua bollente salata, scolare, trasferire nella padella con il condimento, mescolare bene e trasferire il tutto in una teglia unta con un po' del burro rimasto. Distribuire sulla superficie il Gorgonzola in pezzetti e il resto del burro a fiocchetti, pepare e cuocere in forno caldo a 180° con il grill acceso per 5-10 minuti.

DIFFICOLTA': Media

PREPARAZIONE 50 minuti COTTURA 10 minuti

VINO ABBINATO: Erbaluce di Caluso

5. SALMONE AFFUMICATO CON DRESSING AL MIELE E SENAPE E GORGONZOLA DOP PICCANTE

DIFFICOLTA' FACILE

DOSI PER 4 PERSONE

- 200 g salmone affumicato
- 100 g Gorgonzola DOP Piccante
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di succo di lime
- Aneto
- Germogli misti
- Pepe

Preparate la salsa unendo tutti gli ingredienti: senape, miele, lime, aneto e pepe. Mescolate bene.

Tagliate il Gorgonzola DOP piccante a cubetti.

Disponete le fette di salmone su un piatto, guarnite con la salsa, i cubetti di Gorgonzola DOP Piccante ed i germogli.

6. TAGLIATA DI TONNO FONDUTA DI GORGONZOLA DOP

Tempo di esecuzione: 30 minuti

Per immagini in alta risoluzione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com

- 150 gr di Gorgonzola DOP
- 300 gr di tonno abbattuto in un unico filetto
- 30 ml di latte
- noce moscata
- germogli freschi di basilico
- maggiorana
- sesamo bianco
- pepe

Per la salsa al Gorgonzola DOP, fatelo sciogliere con il latte in una casseruola a fuoco dolce. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite una macinata di pepe, un pizzico di noce moscata e mescolate bene. Tenete da parte. Ungete con olio, sale e pepe il tonno e poi scottatelo in una padella antiaderente per un minuto per lato. Versate una cucchiata di salsa alla base del piatto, tagliate il filetto con lo spessore di mezzo centimetro e disponetelo sulla salsa. Guarnite con i germogli freschi di basilico, la maggiorana ed il sesamo bianco.

7. PERE MARTIN SEC AL GORGONZOLA DOP

DIFFICOLTA' MEDIA

Tempo di preparazione 45 minuti

Ingredienti

- 100 g Gorgonzola DOP
- 50 g Mascarpone
- 1 bicchiere Panna fresca
- 8 Pere Martin Sec
- 1/2 l Vino Ghemme
- 1/2 bicchiere Marsala (vergine)
- 1/2 bicchiere Acqua
- 150 g Zucchero

Preparazione

Sciogliete il gorgonzola scaldandolo insieme alla panna, quindi lasciatelo raffreddare. Incorporatevi il mascarpone, lo zucchero, il Marsala vergine. Mescolate bene fino ad ottenere una crema omogenea.

Pelate le pere e mettetele in una casseruola con il vino, l'acqua e lo zucchero. Cuocete a fuoco lento per 45 minuti finché la salsa sarà molto compatta.

Servite due pere in ogni piatto tagliate a ventaglio, su una base di crema al gorgonzola e versando sopra al tutto un cucchiaino di salsa al vino.

Per immagini in alta risoluzione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com

8. COCOTTE DI PASTA PHILLO CON UVA E CHANTILLY AL GORGONZOLA DOP

Difficoltà: difficile

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti

- 12 confezioni Pasta phillo
- 1 piccolo grappolo Uva rosata
- 1 piccolo grappolo Uva bianca
- 250 g Latte
- 20 g Farina
- 40 g Gorgonzola DOP
- 2 Tuorli
- 1 stecca Vaniglia
- 1 pizzico Sale

Vino consigliato: Albana di Romagna

Preparazione

Ritagliate dei piccoli fazzoletti di pasta phillo, sistemateli su dei pirottini rovesciati, spennellate con burro fuso e spolverate con lo zucchero a velo, infornate ad una temperatura di 200° per qualche minuto. Lavare e denocciolate l'uva. Portate ad ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il pizzico di sale, unite il latte, stemperate bene e riportate in cottura per circa 8 minuti a fiamma dolce. Levate dal fuoco, unitevi il gorgonzola, amalgamate bene e fate raffreddare. Montate la panna a neve ferma, amalgamatela alla crema pasticcera, servite le cocotte croccanti di pasta phillo colme di acini d'uva e guarnite con una golosa cucchiata di crema chantilly al gorgonzola.

Foto in alta delle ricette proposte + still life Gorgonzola disponibili qui (fino al 16/11):
<https://we.tl/t-xVluOIp0Le>

Ulteriori ricette su www.gorgonzola.com

Per immagini in alta risoluzione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com