



Comunicato Stampa

GORGONZOLA, IRRESISTIBILE ANCHE NEI PIATTI FREDDI

Dolce e piccante. Da solo, accompagnato alla classica pasta, ma anche ad **ingredienti freddi** come verdure, farro, carpaccio, frutta (in particolare Fichi, pere mele, kiwi e fragole) e frutta secca (come noci, nocciole e mandorle) . La sua sorprendente abbinabilità è ben nota ai grandi chef che da sempre si affidano al Gorgonzola per creare nuove ricette.

Comunque si decida di gustarlo, a patto naturalmente che sia DOP ovvero contrassegnato dal logo blu del Consorzio sulla carta d'alluminio che lo avvolge, il Gorgonzola dona sempre un senso di appagamento grazie anche al suo **aspetto irresistibile**. Non a caso, fin dall'antichità, questo formaggio è proposto agli inappetenti per far tornare loro l'appetito .

Il gorgonzola è un formaggio particolare dalla personalità spiccata. Dolce o piccante, consigliamo di provarli entrambi, acquistandone piccole quantità, dal momento che si tratta di un **alimento “vivo”** e in continua maturazione. Per l'ottimale conservazione del gorgonzola è sufficiente asportare la crosta ed avvolgere il prodotto riponendolo in una confezione salva freschezza. Nel caso in cui il gorgonzola acquistato venga lasciato troppo a lungo nel frigorifero, assumendo quindi un sapore troppo deciso, si può **utilizzarlo con panna da cucina e burro** per la preparazione di ottime salse e gustose creme in aggiunta ai tuoi piatti.

Pur essendo fatto esclusivamente con latte e caglio, dal punto di vista dietetico-alimentare il Gorgonzola è un **alimento completo** che contiene proteine (19 gr x 100 gr di prodotto), fosforo (360 mg.), calcio (420 mg.) e vitamine (A, B1, B2, B6, B12, PP) elementi indispensabili per un armonico sviluppo fisico e un equilibrato apporto di quotidiana energia. Ecco perché è l'ideale per preparare i **piatti unici particolarmente utilizzati d'estate**.

Ecco alcuni suggerimenti:

Insalata di farro, pere e gorgonzola



DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola piccante DOP 60 g

Aceto bianco 1 cucchiaino

Farro 300 g

Miele 1 cucchiaio

Olio di oliva extravergine Riviera ligure

4 cucchiai

Pera n. 2

Rucola 1 mazzetto

Sale e pepe quanto basta

DIFFICOLTÀ: FACILE

PREPARAZIONE 45 min

vino consigliato: Orvieto

- Sciacquate il farro e lessatelo in abbondante acqua salata per 45 minuti circa (o per il tempo indicato sulla confezione). Sgocciolatelo, lasciatelo intiepidire e trasferitelo in una ciotola capiente.
- Mescolate l'olio extravergine in una ciotolina con l'aceto, il miele, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe, mescolate e tenete da parte. Lavate la rucola, sgocciolatela e spezzettatela grossolanamente. Tagliate il gorgonzola a pezzetti.
- Lavate le pere senza sbuciarle, asciugatele, tagliatele a spicchi, eliminate il torsolo e poi riducetele a fettine molto sottili.
- Aggiungete al farro le foglie di rucola, le fettine di pera e i pezzetti di gorgonzola, condite con la salsina al miele e servite. Se vi piace, potete arricchire l'insalata con 4-5 gherigli di noce sminuzzati grossolanamente.

Fichi con crema di gorgonzola



DOSI PER 4 PERSONE

Fichi: 4

Gorgonzola dolce DOP 130 g

Mascarpone 120 g

Aceto balsamico trad. di Modena 6 cucchiari

Aglione 2 spicchi

Burro 10 g

Erba cipollina 1 cucchiaino

Olio di oliva extravergine Terra di Bari
quanto basta

Pane casereccio 4 fette

Zucchero 10 g

Pepe quanto basta

DIFFICOLTÀ: MEDIA

PREPARAZIONE 25 min

vino consigliato

Chianti classico

- Mettete nella ciotola il gorgonzola e il mascarpone. Lavorateli amalgamando erba cipollina e pepe.
 - Mettete il burro nella padella, unite lo zucchero, l'aceto balsamico, portate ad ebollizione mescolando finché la salsa si sarà ristretta, aggiungete quindi i fichi tagliati a spicchi nella padella con la salsa e continuate la cottura (circa 1/2 minuto per lato). Sgocciolate i fichi e teneteli da parte, conservando anche la salsa.
 - Spennellate le fette di pane con pochissimo olio e mettetele nel forno, fino a quando diventano dorate. Strofinare su entrambi i lati con l'aglio, solo se piace.
- Suddividete il composto di formaggio a cucchiainate sulle fette di pane.
- Disponete quindi gli spicchi di fichi, irrorate ciascuna fetta con 1 cucchiaino di salsa e servite le bruschette, dopo averle scaldate al grill. Completate, a piacere, con steli di erba cipollina.

Gorgonzola con il carpaccio



DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola piccante 80 g

Filetto di vitello taglio carpaccio 400 g

Limone n. 1

Pane comune pezzatura da 250 g 1 ft

Pistacchi secchi 30 g

Prezzemolo 1 mazzetto

Olio di oliva extravergine Riviera ligure,

Sale quanto basta

DIFFICOLTÀ: FACILE

PREPARAZIONE 27 min

vino consigliato

Sauvignon colli orientali del Friuli

- Fate dorare il pane. Riducete la fetta di pane a dadini piccoli. Scaldate in una padella antiaderente 1 filo di olio extravergine. Quando sarà ben caldo, unite i dadini di pane e fateli tostare per qualche minuto, finché risulteranno dorati e croccanti. Toglieteli dalla padella e, per eliminare l'eventuale olio in eccesso, disponeteli su un foglio di carta assorbente da cucina.
- Spremete il limone e mettete il succo in un piccolo mixer con l'olio rimasto, aggiungete 40 g di gorgonzola piccante, il prezzemolo lavato e asciugato. Frullate gli ingredienti fino a ottenere una salsa omogenea.
- Disponete le fettine di vitello nei piatti, salatele e conditele con la salsa al formaggio. Completate il piatto con i pistacchi tritati, il pane tostato, il formaggio rimasto sbriciolato e servite.

Gelato al fior di latte e gorgonzola



Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di gelato fior di latte da 500 gr. 100 gr. di gorgonzola dolce
80 gr. di pistacchi 4 cucchiari di miele di castagno

Preparazione:

In un contenitore di vetro o di acciaio mantecate il gelato con il gorgonzola dolce, riponetelo velocemente in freezer e lasciatelo per almeno 30 minuti. Nel frattempo srotolate la pasta sfoglia, spennellatela con acqua e spolverate con zucchero semolato, ritagliatela a strisce sottili e cuocetele in forno ad una temperatura di 200°. Servite il gelato in piccole cocotte, spolverate con un trito di pistacchi ed una cucchiata di miele di castagno, decorate con le sfogliatine caramellate

Vino consigliato:

Albana di Romagna

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO

Via Omboni, 6

20129 Milano

Tel +39.02.796988

Fax +39.02.77098416

Manuela Adinolfi

manuelaadinolfi@studiocontatto.net

www.studiocontatto.net

Facebook.com/studiocontatto

Twitter: @StudioContatto