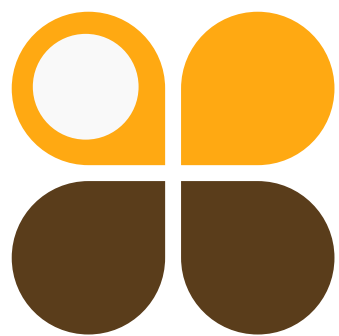


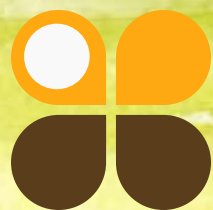


Alti Formaggi

ART COLLECTION

Speciale Pasqua





Alti Formaggi

ART COLLECTION

Speciale Pasqua

Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio: 4 formaggi che la tradizione, il clima, la saggezza artigianale hanno resi unici ed inimitabili.

Alti Formaggi é la voce di questo mondo che possiamo comparare ad un vasto e ricco territorio, dal quale possiamo estrarre gemme realmente uniche. Ciascuno rappresenta un giacimento costruito dalla conoscenza, da saperi trasmessi di generazione in generazione, saggezza e capacità manuali originali. Alcune delle loro fasi di elaborazione come la coagulazione, la salatura, la stagionatura o il taglio sembrano gesti artistici.



Salva Cremasco



Quartirolo Lombardo



Provolone Valpadana



Taleggio



Art Collection é un progetto che prende spunto dalla natura di queste “opere d’arte” e le rende patrimonio tangibile e fruibile a tutti, mettendo a confronto l’occhio dell’artista e la mano del cuoco.

Una “galleria” di acquerelli e ricette che, in occasione della Pasqua, si propongono in un menú festivo con il tocco di raffinata eleganza proprio di Alti Formaggi.



UNA PASQUA A REGOLA D'ARTE



PRIMO PIATTO



CANNELLONI AL RAGÚ DI CARNE E PROVOLONE VALPADANA

Ingredienti per 6 persone

12 cannelloni
250 g di carne tritata mista
150 g di salsiccia
2 uova
200 g di Provolone Valpadana piccante
700 g di polpa di pomodoro
2 spicchi d'aglio
noce moscata
trito di erbe aromatiche
trito di cipolla, carota e sedano
olio d'oliva
peperoncino
burro
sale
pepe



Fare soffriggere il trito di cipolla, carota e sedano con due cucchiariate d'olio, gli spicchi d'aglio, il peperoncino ed aggiungere la polpa di pomodoro. Salare, pepare e fare cuocere per 20 minuti a fuoco basso. Mescolare la carne tritata e la salsiccia con le uova, la metà del Provolone Valpadana grattugiato o sbriciolato finemente, il trito di erbe aromatiche e una bella grattugiata di noce moscata. Sbollentare i cannelloni in acqua salata e, una volta intiepiditi, farcirli con il ripieno. Disporli in una teglia da forno imburrata, condirli con il restante Provolone Valpadana e il sugo di pomodoro. Infornare a 180°C per 30 minuti.

SECONDO PIATTO



POLLO ARROSTO RIPIENO DI SALVA CREMASCO

1 pollo intero disossato
1 limone
salvia
trito di erbe aromatiche
2 spicchi d'aglio
sale
pepe
olio d'oliva
200 g di carne tritata
100 g di Salva Cremasco
50 g di prosciutto crudo
30 g di pane grattugiato
1 uovo
rosmarino

Procedete alla disossatura del pollo procurando di non rompere la pelle (altrimenti fatevi aiutare dal macellaio di fiducia). Una volta finita l'operazione marinare il pollo per qualche ora con un bicchiere di vino bianco, l'aglio, il succo del limone, abbondante salvia ed il trito di erbe aromatiche.

Nel frattempo preparate il ripieno. Prendete la carne, aggiungete il pangrattato, l'uovo, il formaggio grattugiato, il prosciutto tagliato a listarelle, il sale.

Strofinare l'interno e l'esterno del pollo con spezie per arrostiti, sale, pepe e un pó di burro, quindi disponete all'interno il ripieno, senza riempirlo troppo in modo che durante la cottura non rompa la pelle, ricomponete e legate con lo spago per alimenti. Aggiungete qualche fiocco di burro ed un rametto di rosmarino. Cuocere in forno a 180°C calcolando 50 minuti di cottura per ogni kilo di carne.

Prima di tagliarlo, fate rassodare almeno per 15 minuti.



DESSERT



INSALATA DI FRUTTA E QUARTIROLO LOMBARDO

150 g di mirtilli
250 g di uva bianca
150 g di Quartirlo Lombardo
2 arance
1 rametto di menta
1 limone
1 cucchiaino di zucchero

Lavare i mirtilli. Sgranare l'uva, tagliare gli acini a metà e togliere i semi.

Spremere il succo del limone e mescolarlo con la menta tritata e lo zucchero.

Pelare le arance e mondarle gli spicchi dalla pelle. Disporre la frutta in una zuppiera, aggiungere il Quartirolo Lombardo a pezzetti e condire con lo sciroppo di limone e menta. Lasciare riposare in frigo una mezz'ora prima di servire.



GELATO AL TALEGGIO

Ingredienti per 8 persone

300 g di Taleggio ben stagionato

50 ml di latte

6 tuorli

25 g di zucchero a velo

sale

pepe di cayenna

tabasco

Portare il latte ad ebollizione in un pentolino. Sbattere con la frusta i tuorli, lo zucchero ed un pizzico di sale in una ciotola finché il composto non prende una consistenza filamentosa. Versarvi sopra il latte bollente senza smettere di mescolare e versare di nuovo il composto nel pentolino. Cuocere a fuoco basso rimuovendo con un cucchiaino di legno finché la crema non formi uno strato leggero sul cucchiaino. Togliere il pentolino dal fuoco e versare la crema in una ciotola pulita. Rifilare leggermente la crosta del Taleggio (cercate di non fare troppi scarti) e poi tagliare il formaggio a tocchetti direttamente nella crema calda. Rimuovere con la frusta finché il formaggio non si sarà completamente sciolto. Aggiungere il pepe e otto gocce di tabasco.

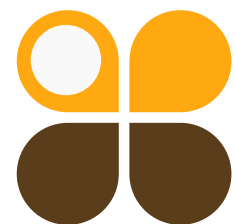
Disporre la ciotola su ghiaccio per accelerarne il raffreddamento, mescolando di tanto in tanto per evitare che si formi la pelle in superficie. Una volta fredda versare il composto nella gelatiera e lavorare per 20-25 minuti finché il gelato non sarà consistente ma ancora cremoso.

Servire il gelato immediatamente accompagnandolo con rametti di sedano fresco e biscottini o galette a base di formaggio.

Se volete conservarlo, versare il gelato in un recipiente adatto al freddo e conservarlo nel congelatore fino al momento di servirlo.

Il gelato al Taleggio può essere servito come dessert o tra una portata e l'altra.





Alti Formaggi

ART COLLECTION

Alti Formaggi Art Collection, Speciale Pasqua é un progetto sviluppato per Alti Formaggi, il portale di Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio.

Progetto e grafica a cura di **Forma Libera, s.l.**

Illustrazioni: Marta Bach

© 2011

www.altiformaggi.com