

Alti Formaggi

ART COLLECTION



Alti Formaggi ART COLLECTION

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.



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 del Natale, si propongono in un menú per le feste e che, nel corso dei prossimi mesi, arricchiranno la nostra *Collezione d’arte* con contributi quindicinali, scaricabili e collezionabili.





UN NATALE A REGOLA D'ARTE

formaggi preziosi come opere d'arte
per un menù delle feste raffinato ed elegante

ANTIPASTO

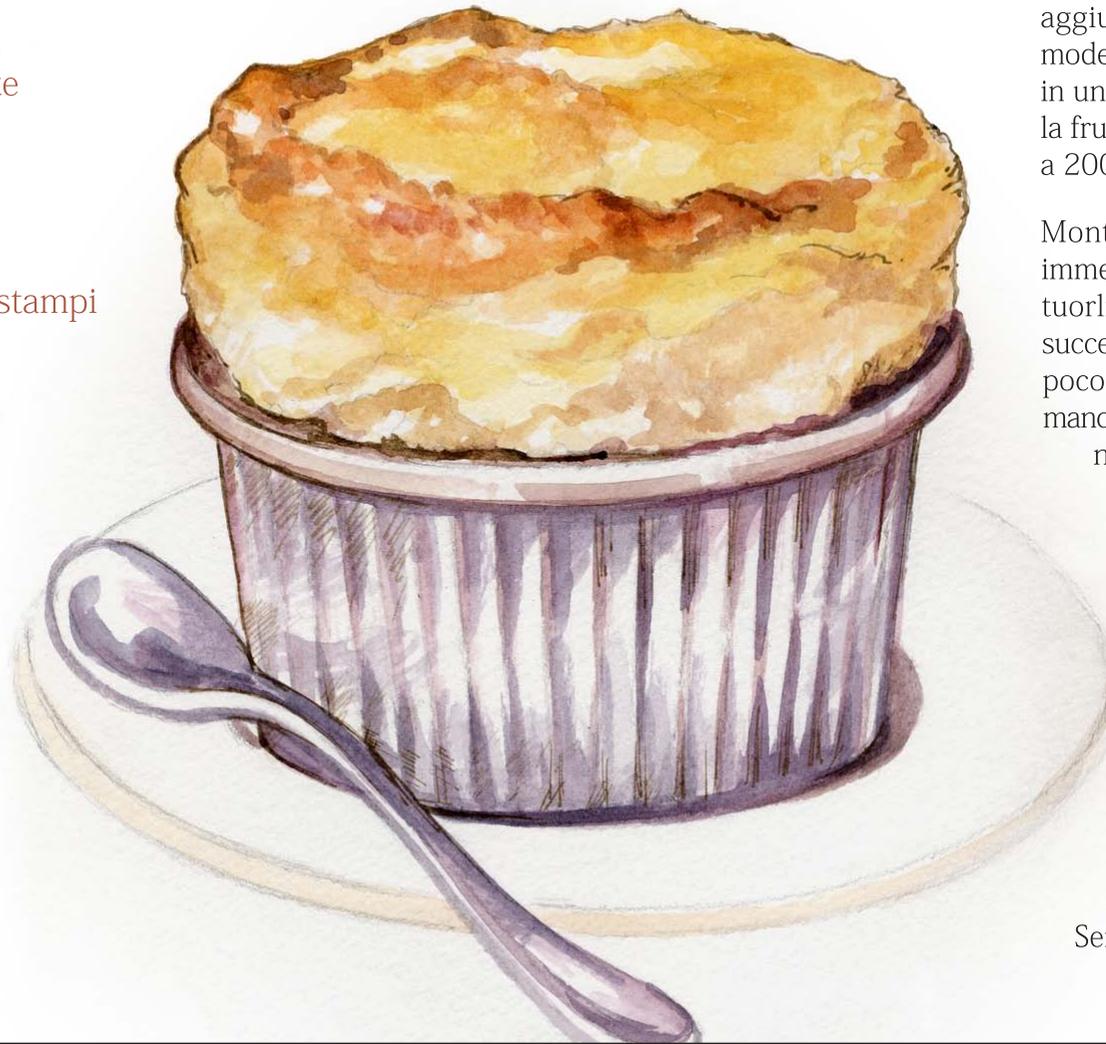


SOUFFLÉ AL PROVOLONE VALPADANA

DOLCE E PICCANTE

Ingredienti per 8 porzioni

300 g di Provolone Valpadana
piccante grattugiato finemente
8 fette sottili di Provolone Valpadana dolce
20 g di burro
20 g di farina
250 ml di latte
6 tuorli
10 albumi
sale
pepe
burro per gli stampi



Ungere con il burro l'interno di 8 stampini da soufflé di 8 cm di diametro. Versare una manciata di Provolone Valpadana grattugiato in uno stampo, farlo girare finché il formaggio non avrà ricoperto le pareti interne, versare il formaggio rimasto in un altro stampo e ripetere l'operazione.

Preparare una besciamella facendo sciogliere 20 g di burro in un pentolino, aggiungere la farina e lasciare cuocere per 2 minuti. Senza smettere di mescolare, aggiungere il latte freddo e lasciare bollire a fuoco moderato per un paio di minuti. Versare la besciamella in una ciotola, salare, pepare e incorporare i tuorli con la frusta. Coprire e lasciare intiepidire. Scaldare il forno a 200°C.

Montare gli albumi a neve fermissima. Mescolare immediatamente, con l'aiuto della frusta, un terzo dei tuorli montati con il composto tiepido per il soufflé; successivamente, con un cucchiaino di legno, incorporare poco a poco il resto degli albumi, alternando con una manciata di formaggio grattugiato. Introdurre il composto negli stampi e riempirli fino a mezzo centimetro sopra il bordo. Spianare la superficie superiore e con l'aiuto della punta di un coltello ritirare leggermente il composto dal bordo per facilitarne la crescita. Disporre gli stampi su una teglia da forno profonda e foderata con carta da forno e versare dell'acqua bollente fino a coprire la metà degli stampi. Infornare i soufflé per 4-5 minuti. Nel frattempo tagliare le fette di Provolone Valpadana dolce a misura del diametro degli stampi. Collocare le fettine di formaggio su ogni soufflé e infornare di nuovo per 1 o 2 minuti. Servire i soufflé caldissimi.

PRIMO PIATTO



VELLUTATA DI FUNGHI AL TALEGGIO



Ingredienti per 4 persone

- 400 g di funghi misti
- 250 ml di brodo vegetale
- 500 ml di latte
- 200 g di Taleggio
- 1 cipolla
- burro
- sale
- pepe
- prezzemolo
- farina

Mondare i funghi e tagliare a pezzi i piú grandi. Soffriggere la cipolla tritata nel burro, aggiungere i funghi e il prezzemolo tritato; salare, pepare, coprire con il coperchio e fare cuocere per circa 15 minuti a fuoco moderato. Riservare qualche fungo intero per il servizio. Aggiungere due cucchiaini di farina e frullare il tutto. Aggiungere il brodo ed il latte e fare cuocere per altri 15 minuti senza coperchio. Per ultimo, aggiungere il Taleggio a tocchetti, rimestare a fuoco spento finché il formaggio non si sarà completamente sciolto. Servire accompagnando con qualche funghetto.

SECONDO PIATTO



INSALATA TIEPIDA DI SPINACI, PANCETTA, FUNGHI E QUARTIROLO LOMBARDO

Ingredienti per 4 persone

200 g di Quartirolo Lombardo
100 g di spinaci freschi
250 g di funghi freschi
8 fette di pancetta
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
1 limone
olio extravergine d'oliva
zucchero
timo
sale
pepe

Mondare gli spinaci ed asciugarli bene.

Pulire accuratamente i funghi e saltarli in padella con un trito di aglio, prezzemolo e olio d'oliva.

Disporre le fette di pancetta tra due fogli di carta da forno. Infornare per 3 / 5 minuti a 170°C finché non saranno leggermente croccanti.

Spremere il succo del limone in un piccolo tegamino, aggiungere un cucchiaino di zucchero e uno di acqua e cuocere a fuoco basso finché non raggiunge la consistenza di uno sciroppo leggero. Fare raffreddare.

Appena prima del servizio, condire gli spinaci con olio, sale e pepe. Disporre in ogni piatto un mucchietto di spinaci, collocare sopra un paio di fette di pancetta croccante, i funghi saltati ed il Quartirolo Lombardo sbriciolato. Condire con un ulteriore filo d'olio, lo sciroppo di limone ed una spolverata di timo.



DOLCE



SCAGLIE DI SALVA CREMASCO CON GELATO DI ZENZERO E ANANAS

Ingredienti per 6 persone

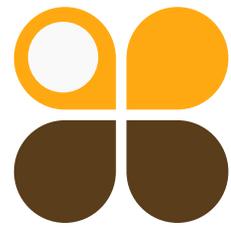
75 g di zenzero in conserva
30 g di cocco disidratato
500 ml di latte
125 di zucchero a velo
5 tuorli d'uovo
300 g di Salva Cremasco a scaglie
mezzo ananas fresco



Fare cuocere il latte con due terzi dello zucchero in un pentolino a fuoco basso. Montare i i tuorli con il resto dello zucchero. Versare il latte caldo sulla crema e sbattere vigorosamente con la frusta. Versare di nuovo il composto nel pentolino e cuocere a fuoco molto basso finché non inspessisce.

Aggiungere lo zenzero alla crema calda e frullare nel mixer per un minuto.

Colare e collocare sul ghiaccio in una ciotola per accelerare il raffreddamento. Rimuovere con una spatola per evitare che si formi la pelle, mescolare il cocco disidratato e grattugiato e versare nella gelatiera. Lavorare il composto per 25 minuti circa. Servire alcune palline in coppette, accompagnato da scaglie di Salva Cremasco e pezzetti di ananas fresco.



Alti Formaggi

ART COLLECTION

ALti Formaggi Art Collection 2011 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

www.altiformaggi.com