

## Sformatini di patate alle erbe e Provolone Valpadana DOP



Ingredienti per 4 persone

- 1kg di patate a pasta gialla
- **150gr di Provolone Valpadana DOP grattugiato grossolanamente**
- 2 uova
- 150gr di prosciutto cotto tagliato a dadolini
- 100gr di burro
- pan grattato
- 2 cipolline fresche tagliate sottilmente
- 80gr di rucola sminuzzata
- prezzemolo
- basilico e altre erbe aromatiche a piacere (es. timo, maggiorana) possibilmente fresche
- sale e pepe

Cuocere le patate con la buccia in acqua salata. Scolarle, sbucciarle immediatamente e passarle allo schiacciapatate. In una padella far imbiondire le cipolline usando 2/3 del burro, unire la rucola e farla insaporire per pochi secondi. Mescolare il composto con le patate, unendo anche le uova, il **Provolone Valpadana DOP**, le erbe odorose e una spolverata di pepe. Aggiustare di sale e amalgamare bene il tutto. Versare le patate così preparate in stampini imburrati e spolverati di pan grattato, pressare bene il composto, facendolo aderire al recipiente e cuocerlo in forno a 190° per circa 20 minuti. Sformare su di un piatto da portata e servire con guarnizioni a piacere.

## Risotto alla salvia e prosecco mantecato al Taleggio DOP



<http://www.ascuolaconlochef.it/archives/179>

Ingredienti per 4 persone

- 300 g riso superfino
- 40 g cipolla tritata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 dl vino prosecco
- **Cuore di brodo vegetale Knorr**
- 1 cucchiaino di salvia tritata non finemente
- 40g burro
- 80g **Taleggio DOP**
- sale e pepe

In una larga casseruola tostare il riso assieme alla cipolla fatta in precedenza rosolare nell'olio. Bagnare con metà prosecco, far evaporare, quindi unire il brodo e portare a cottura. Un attimo prima di terminare la cottura unire la salvia e mescolare. Mantecare con burro, **Taleggio DOP** a pezzetti, il restante prosecco ed aggiustare di sale e pepe.

### Fusilli di grano saraceno con verza, pancetta affumicata e Salva Cremasco DOP



#### Ingredienti per 4 persone

- 2 patate pelate e tagliate a grossi cubi
- 200 g di verza tagliate a strisce
- 80 g di burro
- 2 spicchi d'aglio
- erba salvia
- **120 g di Salva Cremasco DOP tagliato a cubetti piccoli**
- 320 g di fusilli di grano saraceno
- 100g pancetta affumicata a cubetti
- sale e pepe

Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, aggiungendo le patate e le verze. Dopo 15 minuti di cottura circa, unire i fusilli di grano saraceno e completarne la cottura. Nel frattempo rosolare la pancetta in una padella senza grassi. Eliminare il grasso di cottura. Aggiungere il burro nella padella e quando è caldo aggiungere aglio ed erba salvia. Scolare gli ingredienti e saltare i fusilli di grano saraceno, mescolati a patate e verze, con gli ingredienti in padella. Mantecare con il **Salva cremasco DOP**.

### Scaloppine di maiale con crema al Taleggio DOP, zucchine tornite al salto



Ingredienti per 4 persone

- 450 gr di fettine di lonza leggermente battute
- 1dl di panna da cucina
- **Cuore di brodo manzo Knorr**
- **100 g di Taleggio DOP a pezzetti**
- 40 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1dl vino bianco
- 1/2 kg di zucchine
- olio d'oliva
- farina
- sale e pepe

Tagliare le zucchine a tronchetti di 8-10 cm, quindi affettarle con spessore di 2 mm. Versare poco olio in una padella già portata a fuoco vivace e saltare le zucchine lasciandole croccanti esternamente. Bagnare con poco brodo preparato con **Cuore di brodo manzo Knorr**, salare e pepare, quindi tenere al caldo. Mescolare la panna con il brodo e il **Taleggio DOP**. In una padella far spumeggiare il burro con l'olio e disporre le fettine di carne infarinate. Cuocere un minuto e mezzo per parte, salare e fiammeggiare con il vino. Unire il composto a base di panna e terminare la cottura. Disporre le fettine sui piatti contornate dalle zucchine saltate al wok.