

Il Gorgonzola Dop, prodotto con latte intero pastorizzato, è adatto all'alimentazione di tutti

IL CARNEVALE SI AVVICINA: 8 RICETTE DIVERTENTI CON GORGONZOLA ADATTE A GRANDI E PICCINI



Alcune caratteristiche del Gorgonzola lo rendono un formaggio adatto all'alimentazione anche dei più giovani.

Innanzitutto si tratta di un formaggio prodotto con latte vaccino intero **pastorizzato**. Inoltre due fasi tipiche della sua lavorazione come la fermentazione, grazie alla quale vengono prodotte le sue "**muffe buone**", e la stagionatura mettono in moto processi che possono rivelarsi estremamente benefici per la salute, insieme ad una dieta varia e ad uno stile di vita sano. Nel corso della fermentazione il lattosio, zucchero caratteristico del latte, viene consumato dai batteri lattici e ciò rende il formaggio Gorgonzola **naturalmente privo di lattosio** (<0.1 g/100g) adatto, dunque, anche a chi è intollerante. La stagionatura, invece, induce una spiccata demolizione delle proteine del latte e la formazione di una ricca gamma di peptidi e amminoacidi liberi facilmente assimilabili che, in aggiunta a **calcio e fosforo**, fanno del Gorgonzola un alimento adatto alla dieta dei ragazzi e di chi pratica sport.

Di seguito 8 ricette facili e divertenti per portare in tavola tutto il gusto del Gorgonzola Dop per grandi e piccini:

- *Bagel con avocado Gorgonzola Dop pomodoro e insalata*
- *Pizza bianca con pomodori e patate arrosto, Gorgonzola Dop, olio al basilico e scorza di limone*
- *Fusilli con Gorgonzola Dop zucchine, menta e noci*
- *Pasta gratinata con Gorgonzola Dop uova, pisellini e prosciutto*
- *Cotolette di pollo alla pizzaiola con Gorgonzola Dop e basilico*
- *Patatine rustiche con salsa di Gorgonzola Dop ed erbe*
- *Tortelli dolci al Gorgonzola Dop*
- *Gelato fiordilatte con topping di Gorgonzola Dop piccante, menta e noci*

IMMAGINI IN ALTA: <https://we.tl/t-ZBZrSpN3N6>

BAGEL CON AVOCADO GORGONZOLA DOP POMODORO E INSALATA

tempo di esecuzione: 10 minuti

200 gr di Gorgonzola DOP
4 bagel
2 avocado
2 pomodori ramati
4 foglie di insalata
sale
pepe

Tagliate a metà i bagel e fateli tostare in padella a fuoco medio fino a doratura. Trasferiteli su un piatto da portata e disponete sulla base l'insalata e poi le fette di pomodoro e avocado. Adagiate il Gorgonzola DOP ed aggiustate di sale e pepe. Richiudete il bagel con la parte superiore.

PIZZA BIANCA CON POMODORI E PATATE ARROSTO, GORGONZOLA DOP, OLIO AL BASILICO E SCORZA DI LIMONE

DIFFICOLTA' 2
DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

Patate e pomodori del giorno prima
1 impasto per pizza (facciamo vedere)
200 g Gorgonzola DOP
Olio evo
Basilico
1 limone
Sale
Pepe

Per preparare l'olio al basilico trasferite l'olio ed il basilico in un boccale e frullate il tutto fino ad ottenere l'olio di un colore brillante. Poi filtratelo con l'aiuto di un colino. Adagiate l'impasto della pizza su una teglia da forno e stendetela con le mani. Trasferite i pomodori e le patate su tutta la superficie, unite 3/4 del Gorgonzola DOP e condite con l'olio al basilico. Aggiustate di sale e pepe. Una volta cotta unite il restante Gorgonzola DOP, la scorza di limone e delle foglie di basilico.

FUSILLI CON GORGONZOLA DOP ZUCCHINE, MENTA E NOCI

tempo di esecuzione: 10 minuti

200 gr di Gorgonzola DOP
320 gr di fusilli
2 zucchine
menta fresca
1 spicchio d'aglio
12 noci
olio evo
sale
pepe rosa

Fate cuocere i fusilli in abbondante acqua salata per 10 minuti. Nel frattempo scaldare in una padella uno spicchio d'aglio con un filo d'olio evo, unite le zucchine tagliate a rondelle e fate cuocere a fiamma viva per 8 minuti. Aggiustate di sale e pepe. Scolate i fusilli e trasferiteli nella padella con le zucchine, unite il Gorgonzola DOP, la menta fresca ed una macinata di pepe rosa. Guarnite con le noci tritate e servite subito.

PASTA GRATINATA CON GORGONZOLA DOP UOVA, PISELLINI E PROSCIUTTO

tempo di esecuzione: 40 minuti

200 gr di Gorgonzola DOP
320 gr di tortiglioni

500 gr di passata di pomodoro
200 gr di pisellini
1 spicchio d'aglio
100 gr di prosciutto cotto a cubetti
basilico
olio evo
sale
pepe

Fate cuocere i tortiglioni in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Nel frattempo scaldare in una padella un cucchiaio di olio evo con lo spicchio d'aglio. Versare la passata di pomodoro, i pisellini, il basilico ed aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per 15 minuti. Scolate la pasta nella padella con il sugo e mescolate bene. Trasferite la pasta in una teglia dai bordi alti alternando con il prosciutto a cubetti ed il Gorgonzola DOP. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti. Servitela tiepida guarnendo con del basilico fresco.

COTOLETTE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA CON GORGONZOLA DOP

DIFFICOLTA' 1
DOSI PER 2 PERSONE

INGREDIENTI

2 cotolette di pollo
100 g Gorgonzola DOP
1 pomodoro ramato
Salsa pomodoro
Basilico
Maggiorana
1 spicchio d'aglio
Olio evo
Sale
Pepe

Tagliate i pomodori a fette.

In una padella unite un filo d'olio con uno spicchio d'aglio. Unite la salsa di pomodoro e fate insaporire. Aggiungete il basilico e la maggiorana ed aggiustate di sale e pepe.

Adagiate le cotolette sulla passata di pomodoro e guarnite ogni fetta con il Gorgonzola DOP ed una fetta di pomodoro. Chiudete il coperchio per 2 minuti.

Servite subito guarnendo con le erbe aromatiche fresche.

PATATINE RUSTICHE CON SALSINA DI GORGONZOLA DOP ED ERBETTE

tempo di esecuzione: 80 minuti

200 gr di Gorgonzola DOP
600 gr di patate
30 gr di burro
30 gr di farina
30 ml di latte
erbe aromatiche
1 lt di olio di semi
pepe
sale

Mondate le patate e tagliatele a bastoncini di 1 cm di larghezza mantenendo la buccia. Lasciatele in ammollo in acqua fredda per un'ora. Scolatele e tamponatele bene. Fatele friggere in abbondante olio di semi finché non saranno dorate. Scolatele su carta assorbente, salatele e tenete da parte. Per la salsa al Gorgonzola DOP fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata ed il latte intero. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola DOP tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di sale, pepe ed erbe aromatiche e mescolate bene. Tenete da parte. Servite le patatine con una ciotolina di salsa al Gorgonzola DOP.

TORTELLI DOLCI AL GORGONZOLA

DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola dolce 40 g
Ricotta fresca 200 g
Miele di acacia 2 cucchiari
Olio di semi quanto basta
Picolit 1 dl
Noci sgusciate 50 g
Fecola di patate 1 punta di cucchiaino
Zucchero 1 cucchiaino
Farina tipo "00" 100 g
Farina di riso 40 g
Farina di kamut 30 g
Zucchero a velo vanigliato 1 cucchiaino
Acqua gassata
Sale quanto basta

DIFFICOLTÀ: MEDIA

PREPARAZIONE 70 min

Setacciate le farine con lo zucchero a velo. Aggiungete un pizzico di sale e impastate con l'acqua gassata fino ad ottenere un composto morbido ed elastico.

Lasciate riposare in frigorifero. Lavorate intanto la ricotta con il gorgonzola leggermente ammorbidito al microonde.

Dolcificate con il miele e tenete a parte. Fate ridurre il Picolit con lo zucchero e legate con un pizzico di fecola.

Tostate e tritate grossolanamente le noci. Tirate la pasta infarinandola spesso e farcitela a mucchietti con la crema ottenuta. Ricoprite con la seconda sfoglia e ritagliate i tortelli a triangolo.

Friggeteli in abbondante olio bollente scolandoli su carta assorbente.

Serviteli non troppo caldi glassati con la riduzione di Picolit, la granella di noci e una spolverata di zucchero a velo.

GELATO FIORDILATTE CON TOPPING DI GORGONZOLA DOP PICCANTE MENTA E NOCI

tempo di esecuzione: 10 minuti

Gelato fior di latte

100 gr di Gorgonzola DOP piccante

noci

menta

Sgusciate le noci e prelevate i gherigli. Tritateli grossolanamente e teneteli da parte. Sbriciolate il Gorgonzola DOP piccante con le mani e trasferitelo in una ciotolina. Disponete tre palline di gelato in una coppetta. Guarnite il gelato con il Gorgonzola DOP piccante, le noci tritate e delle foglioline di menta.

IMMAGINI IN ALTA: <https://we.tl/t-ZBZrSpN3N6>

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA - Tel. +39.0321.626.613

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593 ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com