



Unione europea



Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Comunicato stampa

26/02/2025

Grande successo la quarta edizione dell'evento organizzato dal Consorzio DOP Fontina

## **“FONTINAMI 2025”: RECORD DI PIATTI SERVITI PER LA MANIFESTAZIONE SEMPRE PIU' AMATA DAI MILANESI**

***Le ricette inedite dei dodici chef protagonisti***

Si è conclusa domenica 23 febbraio la quarta edizione di FontinaMI, evento promosso dal Consorzio DOP Fontina a Milano. Dodici ristoranti coinvolti in tutta la città per un totale di **24 piatti creati per l'occasione, tra finger e portate principali, circa 300 chili di prodotto utilizzati in cucina e oltre 4000 piatti serviti.**



La novità principale di quest'anno è stata l'assegnazione ai ristoranti delle **tre tipologie di Fontina DOP**. Oltre alla classica, prodotta tutto l'anno tra le montagne della Valle d'Aosta, si è aggiunta la tipologia “Alpeggio”, che nasce solo d'estate negli alegggi ad altissima quota, e la “Lunga Stagionatura”, affinata in grotta per un minimo di 180 giorni contro gli 80 delle

altre tipologie. Una nuova sfida che gli chef coinvolti hanno raccolto con entusiasmo, esaltando ciascuno le caratteristiche tipiche della tipologia assegnata, e che ha incontrato anche la curiosità e l'interesse di una clientela sempre più fidelizzata.

L'evento è stato supportato dalla comunicazione, visual, social e PR, curata dall'agenzia Metrix Communication di Milano.

**Scarica qui foto in alta dei piatti e degli chef di FontinaMI 2025: <https://we.tl/t-cLBP4241E6>**

**UNA PANORAMICA SUI PIATTI-** Per Bottega Lucia, che ama aggiungere sempre un tocco internazionale alle sue proposte, lo **chef Valerio Caragnulo** ha creato un gyoza orientale con un ripieno tutto italiano come la coda alla vaccinara e la crema di Fontina DOP Alpeggio accompagnata da mostarda di mele; **Eugenio Boer di Bu:r** ha proposto un tramezzino a base di cipolla caramellata, Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero; anche quest'anno il veterano *Ciz*, con il suo **chef Mina Nassif**, ha optato per un Risotto in cui la Fontina DOP questa volta però era accompagnata dal cavolo cappuccio; tipologia classica anche per **Daniel Canzian** che nel suo ristorante di Brera ha inserito in menu un Arrosto di zucca con Fontina DOP e amaretti; lo **chef Andrea Provenzani**, patron de *"Il Liberty"* ha realizzato, invece, un piatto con la tipologia "Fontina DOP Lunga Stagionatura" nella forma di un caldo croccante di Sandwich di pan brioche con scarola abbrustolita, pera Williams disidratata, bagna cauda alle nocciole e tartufo nero; tipologia "Lunga Stagionatura" anche per **Tommaso Arrigoni** che l'ha inserita nel menu del suo *"Innocenti Evasioni"* sotto forma di un soffice affiancato al Carciofo in olio cottura e pan bagnato alle olive taggiasche; ha puntato sull'abbinamento col pesce **Massimo Marrone**, nuovo chef della *Locanda alla Scala*, realizzando dei tagliolini di pasta fresca con fonduta di Fontina DOP Alpeggio, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo al lime e menta piperita; **Vittorio Ronchi** dell'Osteria Brunello ha creato per la manifestazione una golosa Tarte tatin di carciofi con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e crumble di nocciole; il Ratanà di **Cesare Battisti** ha rivisitato un suo classico proponendo una Terrina di Fontina DOP Lunga Stagionatura con patate e verza; Zuppa di cipolle con Fontina DOP creata dallo chef **Enrico Ferrari** per *Raw Restaurant*; anche **Alassane Diop**, di *Stendhal Milano*, ha optato per una "coccola invernale" creando un bon bon di patate al cuore morbido di Fontina DOP Lunga Stagionatura, tartufo bianco e fieno di porri; infine **Massimo Motola** di *Testina Milano* ha proposto una rivisitazione delle sue classiche frattaglie con il piatto "Fontina in testa" a base di Cervella di vitello dorate al burro con fonduta di Fontina DOP al profumo di zafferano.

**LE RICETTE – Di seguito le dodici ricette inedite per poter realizzare a casa i piatti di FontinaMI 2025**

## **1 - GYOZA DI CODA ALLA VACCINARA "FONTINA DOP ALPEGGIO" E MOSTARDA DI MELE**

**RICETTA BOTTEGA LUCIA PER FONTINAMI**

## CHEF VALERIO CARAGNULO

### Ingredienti

- 70 gr farina di frumento
- 100 ml acqua bollente
- 100 gr di patate bollite
- 200 ml panna fresca
- 200 Fontina DOP alpeggio
- 1 rosso uovo
- 1 cipolla
- 4 gambi di sedano
- 5 carote medie
- 3 chiodi di garofano
- 1 spicchio aglio
- 2 cucchiaini concentrato pomodoro
- 700 gr passata pomodoro
- Vino qb
- Aceto qb
- 70 gr Cioccolato fondente 70%
- Mostarda di mele della casa
- Zucchero
- Aroma naturale di senape

### Procedimento

#### Per la crema

Per la crema di fontina far bollire le patate e una volta cotte sbucciarle, metterle nel Bimby insieme alla panna liquida, alla Fontina e al rosso d'uovo e portare a 70 gradi per 3 minuti.

Per la coda alla vaccinara, scottare in una casseruola le verdure e farle rosolare. Mettere da parte. Prendere la coda di bue facendo attenzione a tagliarla dove c'è la giuntura delle vertebre e una volta selezionata lasciare in acqua e aceto per 30 minuti.

Asciugare per bene con un panno e in una pentola rosolare la coda sigillando tutti i lati. A questo punto inserire il concentrato di pomodoro, farlo tostare per un minuto circa, sfumarlo con il vino e aggiungere la passata di pomodoro e le verdure precedentemente scottate.

Inserire i chiodi di garofano, sale, pepe e coprire con brodo vegetale.

Lasciar cuocere per circa 4 ore. Nell'ultima mezz'ora inserire il cioccolato a scaglie (anticamente serviva a smorzare il sapore forte della coda).

Una volta cotto il tutto, tagliare la coda a pezzettini, che servirà per il ripieno del Gyoza, e ridurre la salsa.

#### Per il gyoza

- 150 gr farina
- Acqua bollente qb

Mischiare acqua e farina per 10 minuti circa formando una pallina. Far riposare per 30 minuti.

Da questa ricavare palline da 14 grammi da cui ricavare i dischetti per il Gyoza.

Riempire i dischetti con la coda, chiuderli e in una pentola mettere olio caldo- scottare i Gyoza.

Quando è dorato copriamo con due mestoli e acqua e con il coperchio per due minuti.

Mettere sul piatto la crema di fontina, il fondo della coda, i gyoza e la mostarda di mela.

## **2 - TRAMEZZINO GARIBALDINO: PAN BRIOCHE, CIPOLLA CAMELLATA, “FONTINA DOP ALPEGGIO” E TARTUFO NERO**

**RICETTA BU:R**  
**CHEF EUGENIO BOER**

Le dosi sono per 15 tramezzini

### **Pan Briosches**

Per la realizzazione di 15 pan brioches

270g Manitoba

112g uova

25g latte

25g zucchero

7g sale

6g lievito

135g burro

### **Modalità di esecuzione**

- Impastare gli ingredienti, tranne il burro, in una planetaria a velocità bassa fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- aggiungere il burro a temperatura ambiente poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio, che si stacchi dalle pareti della planetaria.
- mettere l'impasto a lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente in un contenitore ermetico
- tagliare porzioni da 35g, fare la potatura e inserirlo negli stampi.
- Far lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore tenendoli coperti in un contenitore o con della pellicola
- spennellare con tuorlo e panna e cuocere in forno preriscaldato a 175g ventilato per circa 12 Min.
- a fine cottura togliere dagli stampi e lasciare raffreddare su una griglia

### **Cipolla Caramellata**

2kg Cipolla Ramata

200g di burro

10g di sale

60g di Aceto Balsamico di Modena

### **Modalità di esecuzione**

Pulire e tagliare a julienne le cipolle, nel mentre sciogliere in una casseruola il burro e aggiungere le cipolle e il sale e mettere tutto a fuoco lento, quando comincia a soffriggere bagnare con l'aceto balsamico e continuare a cuocere aggiungendo come si fa con il riso il brodo vegetale sino a caramellare bene le cipolle e avere un bel colore bruno

### **Fonduta**

500g di Latte fresco intero

500g di Fontina Dop Alpeggio

50g di tuorlo d'uovo fresco

### **Modalità di esecuzione**

Tagliare la fontina a cubetti piccoli e mettere in un contenitore nel mentre portare il latte ad ebollizione, quando bolle versare sul formaggio e con un frullatore ad immersione emulsionare aggiungendo il tuorlo passare tutto al setaccio e conservare

### **Assemblaggio del piatto**

Rosolare nel burro il pan briosches nel mentre scaldare un pochino la cipolla caramellata, tagliare il pan briosches sopra e riempire di cipolla mettere la fonduta e tagliare sopra il tartufo nero a lamelle.

## **3 - RISOTTO CON FONTINA DOP, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO ALL'ACETO DI MELE, DRESSING DI SESAMO TOSTATO E SALSA PICCANTE CON ARACHIDI E OLIO DI SOIA**

**RICETTA CIZ CANTINA E CUCINA  
CHEF MINA NASSIF**

### **Ingredienti**

- 400gr di riso carnali
- 100gr di cipolla bianca
- 100gr di burro
- 250gr di Fontina Dop
- 100gr di cavolo cappuccio
- Peperoncino qb
- 3,0lt di brodo di carne di manzo
- 30 arachidi
- olio di soia qb
- sesamo 10gr
- senape leggera 30gr

### **MODALITA' DI ESECUZIONE**

Risotto con cavolo cappuccio e dressing di sesamo tostato:

Fare un brodo di manzo con 4 lt di acqua in una pentola. Tostare per 1 minuto il riso carnaroli con burro e cipolla frullata. A questo punto aggiungere 2 mestoli di brodo. Man mano che il riso si asciuga aggiungere il brodo. Parallelamente prepariamo il condimento del risotto frammentando in piccoli pezzi da circa 1 cm il cavolo cappuccio e lo mettiamo a macerare con aceto di mele, a parte facciamo tostare in una padella del sesamo (per circa 30/40 secondi) che andremo ad aggiungere ad una crema di senape leggera.

Nel frattempo, in un contenitore mettiamo dell'olio di soia con arachidi e peperoncino.

Tre minuti prima della mantecatura aggiungiamo del cavolo cappuccio precedentemente preparato (tenendone da parte un po' per guarnire il piatto prima di servirlo) e la crema di senape con sesamo, oltre l'olio di soia (con arachidi e peperoncino)

Dopo 16 minuti di cottura (comunque previo assaggio se al dente) iniziamo la mantecatura con la fontina e dopo 2 minuti di mantecatura impiattiamo e completiamo mettendo i pezzi cavolo cappuccio tenuti da parte

## **4 - ARROSTO DI ZUCCA, FONTINA DOP E AMARETTI**

**RICETTA RISTORANTE CANZIAN  
DI DANIEL CANZIAN**

### **INGREDIENTI**

- 1 Zucca delicata
- Fontina Dop 200 g
- Burro 120 g
- 2 rametti di Rosmarino
- 4 amaretti

Tagliare la zucca in spicchi.

Privare gli spicchi dei semi.

Attraverso una mandolina affettare due spicchi direttamente in un contenitore con olio di semi alla Temperatura di 160 gradi. Rendere croccanti gli spicchi quindi asciugarli ed essicarli, salandoli precedentemente alla temperatura di 65 gradi per due ore. Tagliare la fontina a fette sottili.

In una casseruola sciogliere il burro, aggiungere il rosmarino e rosolare bene gli spicchi di zucca da tutti i loro lati.

Una volta dorata la zucca, completarne la cottura in forno a 150 gradi per 10- 15 minuti. Dovrà risultare dorata esternamente ma tenerissima internamente. A cottura ultimata, nel piatto posizionare poca fontina, adagiare sopra lo spicchio di zucca calda, ricoprire con le altre fettine di fontina e, appena rese leggermente fondenti, cospargere di chips di zucca.

Aggiungere qualche seme di zucca e pochi amaretti sbriciolati.

## **5 - SANDWICH CALDO CROCCANTE DI PAN BRIOCHES DI SEGALE, "FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA", SCAROLA ABBRUSTOLITA E BAGNA CAUDA ALLE NOCCIOLE E TARTUFO NERO**

**RICETTA IL LIBERTY  
CHEF ANDREA PROVENZANI**

### **Ingredienti**

- Mezzo pan brioches di segale
- 320 gr di Fontina Dop Lunga Stagionatura
- 1 ceppo di scarola

Per la bagna cauda

- 20 cl di oli evo

- 8 filetti acciughe
- 8 spicchi aglio
- 25 cl latte
- 160 gr nocciole Piemontesi
- 20 gr tartufo nero
- Sale pepe

### Procedimento

Ricavare 12 fette di pan brioche sottili ½ centimetro di spessore e, lunghe 10/12 e larghe ¾ centimetri. Farle tostare in forno tra due teglie a 180 gradi per 7/8 minuti, fino ad ottenere dei cracker. Passare la scarola tagliata in quattro parti in una padella a fuoco lento e girandola sui due lati fino ad avere una superficie bella abbrustolita, salare e pepare, finire con olio evo. Far bollire l'aglio pelato con il latte per 10 minuti circa a fuoco lento, scolare e frullare, ottenendo una crema di aglio dolce.

Mettere a sciogliere le acciughe con l'olio a fuoco dolcissimo, successivamente aggiungere la crema di aglio e metà delle nocciole appena tritate. Per servire fate due strati sovrapponendo prima il cracker con sopra la scarola, la fontina tagliata a fettine sottili e una spalmata di bagna cauda da ripetere un'altra volta. Passare in forno 2 minuti a 180 gradi e servire al centro del piatto con una spolverata di pepe, ancora un po' di bagna cauda intorno al sandwich e finire con le nocciole.

## **6 - CARCIOFO IN OLIOCOTTURA, PANBAGNATO ALLE OLIVE TAGGIASCHE E SOFFICE DI "FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA"**

**RICETTA INNOCENTI EVASIONI**  
**CHEF TOMMASO ARRIGONI**

Ingredienti:

- 4 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- alloro
- vino bianco
- polvere di olive nere
- 150 gr. Fontina DOP Lunga Stagionatura
- 500 gr panna
- 150 gr pane secco frullato
- 50 gr pomodori secchi sbianchiti
- 5 gr semi finocchietto
- 30 gr olive taggiasche denocciolate
- sale, pepe, olio EVO
- acqua Q.B.

Procedimento:

Pulisci i carciofi, brasali con alloro, aglio e vino bianco. Abbatti e conserva in frigorifero. Fai bollire la panna, rovesciala sulla Fontina e frulla bene fino a ottenere una crema liscia, passa al colino fine e inserisci il composto nel sifone, carica con 2 bombolette di aria. Mantieni in caldo

Condisci il pane con i pomodori tritati e le olive, aggiungi il finocchietto pestato e bagna leggermente con acqua fino a ottenere un composto umido ma allo stesso tempo ancora croccante. Sul fondo del piatto di portata posiziona un cucchiaino di panbagnato, adagia il carciofo precedentemente scaldato in forno e copri con la spuma di Fontina. Guarnisci con la polvere di olive.

## **7 - TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, FONDATA DI “FONTINA DOP ALPEGGIO”, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO AL LIME E MENTA PIPERITA**

**RICETTA LOCANDA ALLA SCALA  
CHEF MASSIMO MARRONE**

Ingredienti:

- 500 gr tagliolini di pasta fresca all'uovo
- 300 gr Fontina Dop Alpeggio
- 50 gr burro
- 20 gr pepe nero macinato
- 300 gr gamberi rossi
- 1 spicchio di lime
- 8 foglie di menta

Procedimento:

Per la tartare di gamberi rossi pulire completamente i gamberi, adagiarli su un tagliere e tritarli, una volta pronta la tartare, spostarla in una vaschettina, aggiungere un pizzico di sale e lo spicchio di lime spremuto.

Per la crema di Fontina: Tagliare a cubetti la fontina e farla ammorbidire a bagnomaria.

Per i tagliolini: In una casseruola far bollire l'acqua salandola q.b. versare i tagliolini in cottura. In una padella far sciogliere il burro aggiungendo un mestolo d'acqua di cottura. Una volta cotti i tagliolini, scolarli e metterli nella padella con il burro, cuocere fino a quando l'acqua è completamente evaporata, spegnere il fornello e versare la fontina precedentemente ammorbidita, aggiungere il pepe e mescolare fino a quando i tagliolini e la Fontina sono completamente amalgamati. Porzionare i tagliolini nei piatti di portata e guarnire con la tartare di gamberi. Completare il piatto con le foglie di menta.

## **8 - TARTE TATIN DI CARCIOFI CON FONDATA DI “FONTINA DOP ALPEGGIO” E CRUMBLE DI NOCCIOLE**

**RICETTA OSTERIA BRUNELLO  
CHEF VITTORIO RONCHI**

PER LA TARTE TATIN DI CARCIOFI

- Carciofi: 8
- Pasta sfoglia: 500g



#### PASTELLA:

- Farina 00: 175g
- Acqua: 100g
- Sale fino: 5g

#### PANETTO:

- Burro: 250g
- Farina 00: 150g

#### PER LA FONDUTA DI FONTINA (500g)

- Latte: 500g
- Fontina DOP Alpeggio: 500g

#### PER IL CRUMBLE DI NOCCIOLA (200g)

- Nocciole: 90g
- Burro: 120g
- Farina 00: 150g
- Parmigiano: 60g
- Sale: 2g

Per preparare la pasta sfoglia, iniziate a realizzare il pastello sciogliendo il sale nell'acqua. Versate la farina nella ciotola della planetaria e unite l'acqua con il sale e iniziate ad impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgete il pastello con la pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero. Procedete con il panetto. Amalgamate il burro morbido con la farina formando un panetto e stendetelo con un matterello fino ad ottenere un quadrato da 15cm dello spessore di 1cm. Avvolgete con la pellicola e riponete in frigorifero. A questo punto riprendete il pastello iniziale e stendetelo per formare un quadrato di 30cm con uno spessore di 1cm, posizionate il panetto al centro, a rombo, al suo interno, chiudendo tutti i lati, in modo da includere perfettamente il panetto. Ora procedete con le pieghe: stendete la pasta per formare un rettangolo e portare una delle estremità verso il centro spingendola leggermente oltre, poi ripiegate la parte opposta a mo' di libro. Stendete nuovamente in un rettangolo, avvolgete con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Ripetere questa operazione per 3 volte. Prima di utilizzare la pasta far riposare in frigorifero per un'ora.

Dopo aver completato la preparazione della pasta sfoglia, passare alla fonduta di fontina. Per prima cosa eliminate la crosta esterna della fontina e trasferitela in una pirofila. Coprite con il latte e lasciate ammorbidire per un'ora. Trascorso il tempo, sciogliete la fontina a bagnomaria fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Per preparare il crumble di nocciole si inizia tostandole, poi lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente. Unite il burro morbido, la farina, il parmigiano e il sale, quindi sbriciolate con le mani fino a ottenere un composto liscio. Distribuite il crumble su una teglia e cuocete in forno a 170° C per 25 minuti.

Passate alla composizione della tarte tatin di carciofi. Pulite i carciofi eliminando le punte e le foglie esterne più dure. Tagliateli in quarti e sbollentateli in acqua e vino bianco per mantenere il colore del carciofo. Dopo la cottura, saltateli in padella con aglio, erbe aromatiche tritate e sale, quindi lasciateli raffreddare.

Stendete la pasta sfoglia e ricavate 4 cerchi da 10 cm di diametro aiutandovi con un coppa pasta. Imburrate 4 stampini rotondi, spolverate la base con il parmigiano, disponete i carciofi e coprite con i dischi di pasta sfoglia. Bucherellate la superficie con una forchetta, spennellate con uovo sbattuto e cuocete in forno a 170°C per 30 minuti.

In un piatto, versate la fonduta di fontina calda alla base. Posizionate sopra la tarte tatin e completate sbriciolando il crumble di nocciola sui carciofi. Decorate con germogli di salvia.

## 9 - TERRINA DI “FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA”, PATATE E VERZA

RICETTA DEL RISTORANTE RATANA'  
CHEF CESARE BATTISTI

### INGREDIENTI

- 10 patate;
- 3 verze grandi;
- ½ L di latte;
- ½ L di panna;
- 400g di Fontina DOP Lunga Stagionatura;
- 200g di Iodigiano tipico;
- 2 cucchiaini di olio EVO;
- Sale e pepe q.b.

### PROCEDIMENTO:

**Per la terrina:** far bollire le patate per 40 minuti circa in acqua bollente e leggermente salata. Una volta pronte, pelarle. Sfogliare le verze e stufarle per circa 15 minuti. Farle raffreddare. Appiattire leggermente le patate fino a che non raggiungono uno spessore di circa mezzo centimetro.

Comporre la terrina sovrapponendo uno strato di verze con uno strato di Iodigiano grattugiato, uno strato di patate precedente affettate, uno strato di Fontina DOP Lunga Stagionatura tagliata a fette sottili. Ripetere la stratificazione per tre volte. Completare con uno strato di verza e il Iodigiano grattugiato.

Gratinare la terrina in forno precedentemente riscaldato a 150°C. Una volta pronta, toglierla dal forno e lasciarla raffreddare per una notte, poggiandoci un peso sopra in modo da pressarla.

**Per la fonduta:** Far ridurre in una pentola sul fuoco il latte e la panna del 50%.

Tagliare a piccoli cubetti la Fontina DOP Lunga Stagionatura e metterla nella mixtura di latte e panna. Frullare il tutto fino a che non è omogeneo.

**Composizione del piatto:** scaldare la terrina in forno e tagliarla in rettangoli. Mettere alla base del piatto la verza stufata avanzata, poggiarci sopra la terrina e versarci delicatamente sopra la fonduta.

## 10 - ZUPPA DI CIPOLLE CON FONTINA DOP

RICETTA RAW RESTAURANT  
CHEF ENRICO FERRARI

### INGREDIENTI

- Cipolle giarratane 4
- Cipolla dorata 1 kg
- Fontina DOP 50 g
- Vino bianco 500 ml

- Limone sotto sale 1 spicchio
- Pane di semola rafferma 50 g
- Pane al carbone vegetale 20 g
- Cannella in polvere q.b.
- Polvere di rosmarino q.b.

#### PROCEDIMENTO

Per la cipolla giarratana: tagliare a julienne di cipolla giarratana, metterla in pentola con vino bianco e sale e farla stufare dolcemente senza farle prendere colore fino a che non risulta morbida.

Per il fondo di cipolla: tagliare grossolanamente le cipolle dorate, metterle in pentola e farle caramellare. Deglassare il fondo aggiungendo vino bianco e ripetere l'operazione per quattro volte fino a che il composto non avrà ottenuto un colore caramellato omogeneo. Coprire con acqua, far sobbollire a fuoco per 4 ore. Filtrare tenendo il succo ed eliminare la parte solida. Mettere in pentola a ridurre fino ad ottenere una consistenza che nappi il cucchiaino.

Per il limone: tenere il limone sottosale per almeno 6 mesi e frullarlo in modo da ottenere una crema.

Per il crumble di pane di semola: tagliare a cubetti grossolani il pane, metterlo in forno ventilato a 180°C per 6 minuti fino ad ottenere una doratura omogenea, poi sminuzzare fino ad ottenere un crumble.

Per la polvere di pane al carbone: far seccare il pane al carbone in forno statico a 60°C per almeno 90 minuti, poi frullarlo fino ad ottenere una polvere molto fine.

Impiattamento:

Mettere alla base del piatto la cipolla stufata. Con l'aiuto della sac à poche disporre 5 spuntoni del diametro di 0,5 cm ciascuno. Distribuire il crumble di pane di semola. Grattare la fontina DOP precedentemente lasciata per almeno 3 ore in congelatore per renderla compatta. Spolverare la superficie con le polveri di carbone, rosmarino, cannella. Ultimare con abbondante fondo di cipolla fino a renderla zuppa.

## **11 - BON BON DI PATATE AL CUORE MORBIDO DI "FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA", TARTUFO BIANCO E FIENO DI PORRI**

**RICETTA STHENDHAL MILANO**  
**CHEF ALASSANE DIOP**

#### INGREDIENTI

5 uova  
 500 g di patate  
 50 g di Fontina DOP Lunga Stagionatura  
 80 g di burro  
 5 cl di panna  
 1 gr tartufo bianco  
 sale  
 pepe nero  
 noce moscata  
 timo fresco

Dopo la bollitura delle patate, schiacciate le patate. Salate e pepate.

Aggiungete una noce di burro, 3 cucchiaini di panna, un uovo e parmigiano grattugiato e la noce

moscata qb.

In una teglia rivestita di carta forno, distribuitevi il composto formando tante spirali aiutandovi con la sac a poche. Intorno a ognuna disegnate un altro giro di composto.

Tagliate a cubetti di circa 1 cm la fontina DOP lunga stagionatura

Riempite i nidi di patate con un cucchiaino con la fontina DOP lunga stagionatura, aggiungete del timo fresco e del pepe nero.

Spennellate i nostri nidi con del rosso d'uovo battuto.

Tagliate finemente in senso verticale del porro dopo averlo sfogliato ed arrivati alla parte bianca.

Metteteli in acqua e ghiaccio per circa 5 minuti, dopo averli scolati infarinateli, setacciateli e friggeteli a 170° in olio di semi di girasole altoleico, fino ad ottenere una paglia dorata.

Disponete al centro del piatto il nostro fieno di porri, adagiatevi sopra il nido di patate e grattatevi sopra il tartufo bianco.

## **12 - CERVELLA DI VITELLO DORATE CON FONDUTA DI FONTINA DOP AL PROFUMO DI ZAFFERANO**

**RICETTA TESTINA**

**CHEF MASSIMO MOTOLA**

Ingredienti:

- 600 gr cervella di vitello
- 100 gr aceto bianco
- 2 uova
- Panko qb
- 100gr Fontina Dop
- 1 tuorlo
- 100 gr latte intero
- 10 gr burro
- 2 gr zafferano in polvere
- 400 gr tarassaco

Preparare una fonduta abbastanza legata che farà da letto alle nostre cervella,

Per preparare la fonduta alla Valdostana per prima cosa eliminate la crosta esterna della fontina, quindi tagliatela sottile. Trasferite il formaggio in una ciotola e versate il latte sopra.

Coprite con della pellicola per alimenti e lasciate in frigo per una notte.

Trascorso il tempo di riposo in frigo, scolate il formaggio dal latte attraverso un colino e tenete da parte il latte.

Usate un contenitore metallico, appoggiatelo a un tegame per la cottura a bagnomaria e ponete il formaggio scolato. Sciogliete il formaggio a fuoco medio mescolando con un cucchiaino di legno.

All'inizio vedrete una massa, poi piano piano si scioglierà e diventerà più fluida. A questo punto versate il tuorlo e mescolate di continuo. Incorporate anche il burro freddo e proseguite a mescolare.

A questo punto versate circa 30 gr del latte tenuto da parte, regolate la dose in base alla consistenza della fonduta che vogliamo un po' più tirata. In totale la cottura richiederà circa 30 minuti. Una volta pronta, incorporare lo zafferano fino ad ottenere un colore oro omogeneo. Questa preparazione sarà alla base del nostro piatto.

Le cervella andranno pulite da crude e poi sbollentate per circa 10 min in acqua e aceto bianco, una volta fatta questa operazione vanno fatte riposare in frigo per una notte.

Quando saremo pronti a friggere con l'olio di girasole (meglio se alto oleico) tagliare le cervella a dadini di circa 3x3 cm passatele in un uovo sbattuto e poi impanatele con panko.

Una volta pronte andranno posizionate sopra la fonduta allo zafferano e poi condite con del sale grosso.

Il tarassaco il nostro contorno montanaro. Lavare bene il tarassaco ed asciugarlo, in una padella mettere poco olio d'oliva a fuoco vivace, quando l'olio é caldo inserite il tarassaco e saltarlo muovendolo molto, magari aiutandosi con una pinza da cucina. A piacimento prima del tarassaco aggiungere aglio e peperoncino. Una volta cotto mettere il tarassaco a lato delle cervella.