

*Comunicato stampa*

*1 ottobre 2016*

## **DAL “FINTO” TARTUFO AL POLLO ALLA BIRRA: 5 RICETTE AUTUNNALI CHE NON TI ASPETTI A BASE DI GORGONZOLA PICCANTE DOP**



Il Gorgonzola è uno dei formaggi italiani più conosciuti all'estero, un'eccellenza italiana dal gusto unico che tutto il mondo ci invidia (e prova senza successo ad imitare!).

Non tutti sanno, tuttavia, che esistono due varianti di questo formaggio ed entrambe possono fregiarsi del marchio Dop: il **Gorgonzola Dolce**, morbido e cremoso, e quello Piccante, dalla pasta più erborinata, consistente e friabile.

Meno diffuso del primo, il **Gorgonzola Piccante** ha una nicchia di fedelissimi estimatori che lo consuma prevalentemente da solo, tagliato a dadini per arricchire magari un tagliere di formaggi. Esistono molti modi, però, di utilizzarlo anche in cucina. Vi proponiamo di seguito 5 piatti insoliti tratti dal nuovo ricettario pubblicato dal **Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop** (in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Novara) in cui gli ingredienti di stagione sono proposti in abbinamento al Gorgonzola Piccante Dop per esaltare alla perfezione il suo sapore forte e deciso.

Si parte da una ricetta esclusiva: i Tagliolini al “finto” tartufo realizzato con il Gorgonzola piccante. Un'idea dello **Chef Antonino Cannavacciuolo** per il Consorzio Gorgonzola. Una ricetta “stellata”, ma alla portata di tutti perché unisce la semplicità dell'esecuzione al sicuro effetto sorpresa.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### Tagliolini al tartufo di gorgonzola di Antonino Cannavacciuolo



#### **Pasta:**

400 g farina 00  
100 g semola  
13 tuorli,  
1 uovo intero  
q.b. acqua

#### **Salsa:**

100 g burro  
q.b. brodo di pollo  
40 g Parmigiano Reggiano Dop  
q.b. pepe  
q.b. sale

#### **Tartufo:**

150 g di Gorgonzola Piccante Dop  
50 g di grissini al nero di seppia

**Pasta:** In una planetaria mettere la farina, le uova e impastare. Se il composto risulta troppo asciutto, aggiungere dell'acqua. Formare una palla, coprire con la pellicola e lasciare riposare circa un'ora. Tirare la pasta con l'aiuto della macchina per la pasta e tagliare al coltello formando dei tagliolini. **Salsa:** in una pentola portare l'acqua a bollore, salare e cuocere i tagliolini. In una pentola fare una salsa con il burro e il brodo, aggiungere la pasta, aggiustare di gusto e mantecare con il Parmigiano. **Tartufo:** tritare i grissini sino a ridurli in polvere, formare con il gorgonzola una palla con l'aiuto di una pellicola e passarla nella polvere di grissini, congelarla per circa 30 minuti. **Finitura:** In una fondina mettere i tagliolini a nido, la salsa e affettare sopra il tartufo al Gorgonzola.

### Manzo, pollo e verdure con Gorgonzola



150 g di Gorgonzola piccante Dop  
150 g di filetto di manzo  
1 lime  
1 cipolla rossa  
100 g di petto di pollo  
3 pomodori pachino  
1 avocado  
100 gr di mais  
3 cuori di lattuga  
4 fette di pancarrè  
foglie di menta  
50 ml di vino bianco  
olio e.v.o., sale e pepe q.b.

**DIFFICOLTA': Facile**

**PREPARAZIONE 20 minuti**

**COTTURA 30 minuti**

**VINO ABBINATO Cotes du Rhone Rosso**

Fare cuocere il pollo fino a quando non diventa bello croccante. Tagliare a fettine sottili la cipolla, fatela appassire in una padella con un filo di olio, aggiungere i dadini di manzo e far

dorare esternamente. Tagliare i pomodori a dadini togliendo i semi. Tagliare a dadini l'avocado, porlo in una ciotola irrorandolo con il succo di un lime. Tagliare a dadini il Gorgonzola piccante. Far tostare il pancarrè e tagliare a dadini. Sgocciolare il mais e mischiarlo ai dadini di pollo. Servire con la lattuga sul fondo e gli ingredienti a dadini. Per ultimo lasciate il Gorgonzola. Condite con un filo di olio e foglie di menta.

## Salmone scottato con Gorgonzola



50 g di Gorgonzola piccante Dop  
4 filetti di salmone  
1 cucchiaino di sale  
pepe nero q.b.  
2 cucc di zucchero di canna  
1 cucchiaio di olio d'oliva  
2 spicchi di aglio tritati  
½ limone  
Prezzemolo  
10g di miele.

**DIFFICOLTA':** Facilissima  
**PREPARAZIONE** 3 minuti  
**COTTURA** 13 minuti  
**VINO ABBINATO** Alto Adige Sylvaner

Aggiungere un cucchiaio di olio in una padella abbastanza capiente da contenere i 4 filetti di salmone. Condire i filetti su entrambi i lati con sale, pepe e zucchero di canna. Cuocerli 2 minuti per lato abbassando la fiamma dopo il primo minuto. Aggiungere l'aglio e le fette di limone ai filetti di salmone, chiudere il coperchio e saltare il tutto per 1 minuto. Aprire il coperchio, spegnere il fuoco e sbriciolare il gorgonzola sulla parte superiore di ogni filetto, coprire di nuovo per ammorbidire un po' il formaggio. Cospargere il salmone con il prezzemolo e condire con un po' di miele su ciascun filetto.

## Tartellette di broccoli e Gorgonzola



150 g di Gorgonzola piccante Dop  
230 g di pasta brisée  
10 g di burro  
300 ml di panna  
2 mazzetti di broccoli  
1 uovo  
Grana Padano Dop  
1 porro sminuzzato  
300 ml di panna  
sale, pepe e noce moscata a piacere

**DIFFICOLTA':** Facile  
**PREPARAZIONE** 10 minuti  
**COTTURA** 20 minuti  
**VINO ABBINATO** Pinot Grigio

Cuocere le cimette di broccoli in abbondante acqua salata. In una padella fare sciogliere il burro, aggiungere il porro e cuocere fino a quando non si saranno ammorbiditi. Togliere dal fuoco e far raffreddare. In una ciotola sbattere l'uovo, la panna, il Gorgonzola spezzettato, un po' di Grana Padano, noce moscata, sale e pepe. Al composto aggiungere i broccoli e il porro precedentemente cotti. Imburrare le formine e adagiare dentro di esse la pasta brisée. Riempire ogni tartelletta con il composto di broccoli e gorgonzola, infornare a 180° per circa 15 minuti.

## Pollo alla birra e Gorgonzola



150 g di Gorgonzola piccante  
500 g di petto di pollo, 100 ml di birra,  
timo, olio extravergine di oliva, sale e pepe  
a piacere

**DIFFICOLTA': Facile**  
**PREPARAZIONE 10 minuti**  
**COTTURA 25 minuti**  
**BIRRA ABBINATA Trappista**

Tagliare il petto di pollo a dadini grandi circa 2 cm. Versare due cucchiai d'olio in una padella e rosolare il pollo salandolo e pepandolo. Quando il pollo è ben dorato, versare la birra (meglio se birra chiara) e proseguire la cottura senza coperchio. Cuocere alcuni minuti e prima che sia completamente asciutto versare il Gorgonzola a pezzetti e le foglie di timo. Continuare la cottura a fuoco basso mescolando finché il Gorgonzola non sarà completamente sciolto. Servire ancora caldo.

**Il ricettario completo con queste ed altre ricette è disponibile sul sito**  
**[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)**

Ufficio Stampa:  
[ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)

STUDIO CONTATTO di Cristina Trolli  
via Omboni, 6 – 20129 Milano  
Tel. +39.02.796988  
[manuelaadinolfi@studiocontatto.net](mailto:manuelaadinolfi@studiocontatto.net)