

TALEGGIO DOP

• BUONO A SAPERSI •
piaceri da gustare

collana
Piaceri da gustare

Si ringrazia Riccardo Carpi, chef del ristorante *La Bigoncia* di Genova
che ha realizzato in esclusiva per questo volume le ricette di pagina 26-27, 38-39, 62-63.

Direzione editoriale e redazione

Fabrizio Fazzari

Account

Paola Ciocca Bianchi

Impaginazione

Sagep Editori

Traduzione

Langue&Parole – Milano

Fotografie

Archivio Sagep Editori (pp. 5, 7, 14, 17, 23, 27, 28, 34, 57, 60)

Fabrizio Fazzari (pp. 4, 63)

Giulio Gennaro (pp. 9, 12-13, 15, 18-19, 20-21, 24, 25, 29, 31, 33, 35, 37, 38-39, 40-41, 44, 45,
46, 47, 53, 58-59, 61)

© 2014 Sagep Editori, Genova

www.sagep.it

ISBN 978-88-6373-324-2

Alessandra Gennaro

TALEGGIO DOP

Ricette • Recipes



SAGEP
editori



IN CUCINA CON IL TALEGGIO DOP

PDO Taleggio for Cooking

Il *Taleggio DOP* è un formaggio estremamente versatile nella creazione di piatti e nuove ricette.

Seguendo il gusto contemporaneo sono state realizzate nuove ricette con il *Taleggio DOP*. Antipasti, primi, secondi piatti e persino dessert si prestano a essere preparati con il *Taleggio DOP*. Le ricette presentate in questo volume sono dettagliate in ogni passaggio e sono facili da realizzare. Se non indicato diversamente, le dosi sono da considerarsi per 4 persone. Buon appetito!

PDO Taleggio is an extremely versatile cheese and can be used in a variety of dishes and recipes.

New recipes have been created with *PDO Taleggio* to reflect contemporary tastes.

Appetisers, first courses, main courses and even desserts can be prepared with *PDO Taleggio*. The recipes presented in this volume are detailed in every step and are easy to make. Unless indicated otherwise, the quantities are for 4 servings. Enjoy!



ANTIPASTI · APPETISERS

- Waffle di patate al *Taleggio DOP* con marmellata senapata di pere > 8
PDO Taleggio potato waffles with mustard and pear marmalade > 9
 Torta delle rose farcita con pancetta alle erbe e *Taleggio DOP* > 10
 Rose pie with herby pancetta and *PDO Taleggio* > 11
 Soufflé di *Taleggio DOP* con farina di castagne e salsa ai pinoli e rosmarino > 14
PDO Taleggio soufflé with chestnut flour and pine nut and rosemary sauce > 15
 Croque Monsieur alle *Nocciole Piemonte IGP* > 16
 Croque monsieur with *PGI Piedmont hazelnuts* > 17
 Canestrelli al *Taleggio DOP* alle *Nocciole Piemonte IGP* e ai semi di papavero > 20
PDO Taleggio Canestrelli with *PGI Piedmont hazelnuts* and poppy seeds > 21
Taleggio DOP “brusco” > 22
PDO Taleggio “brusco” > 23
 Flan di *Taleggio DOP* con grissini di asparagi e pancetta > 26
PDO Taleggio flan with asparagus and pancetta “breadsticks” > 27

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

- Raviolo liquido al *Taleggio DOP*, con burro al limone verde > 28
PDO Taleggio ravioli with green lemon butter > 29
 Gnocchi ai funghi Porcini con fonduta di *Taleggio DOP* e *Nocciole Piemonte IGP* > 30
 Cep mushroom gnocchi with *PDO Taleggio* fondue and *PGI Piedmont Hazelnut* > 31
 Lasagne al forno con besciamella al *Taleggio DOP*, *Radicchio Rosso di Treviso IGP* e salsiccia > 32
 Baked lasagne with *PDO Taleggio* béchamel sauce, *PGI Radicchio Rosso di Treviso* and sausage > 33
 Zuppa di cipolle alla Birra Scura con crostoni al *Taleggio DOP* > 34
 Onion soup with dark beer and *PDO Taleggio* croutons > 35
 Tagliatelle ai ceci con sugo di salsiccia e *Taleggio DOP* > 36
 Chickpea tagliatelle with sausage and *PDO Taleggio* sauce > 37
 Ravioli di patate gratinati al *Taleggio DOP* > 38
 Potato ravioli au gratin with *PDO Taleggio* > 39

SECONDI PIATTI · MAIN COURSES

- Gratin Dauphinoise al *Taleggio DOP* > 40
 Gratin Dauphinois with *PDO Taleggio* > 41
 Crumble di cavolfiore al *Taleggio DOP* e *Nocciole Piemonte IGP* > 42
 Cauliflower crumble with *PDO Taleggio* and *PGI Piedmont Hazelnuts* > 43
 Parmigiana di zucchine al *Taleggio DOP* > 42
 Courgette bake with *PDO Taleggio* > 43
 Cheeseburger di *Taleggio DOP* > 46
PDO Taleggio cheeseburger > 47
 Rustico alla salsiccia e cipolla con *Taleggio DOP* > 50
 Sausage and onion country-style flan with *PDO Taleggio* > 51
 Involtini di cernia con *Taleggio DOP* e zucchine > 52
 Grouper roulades with *PDO Taleggio* and courgettes > 52

DOLCI · DESSERTS

- Taleggio DOP* e pere > 54
PDO Taleggio and pears > 55
 Crostatine di frolla al grano saraceno con crema di *Taleggio DOP* e mirtillo > 56
 Buckwheat shortcrust pastry tarts with *PDO Taleggio* cream and bilberries > 57
 Cheesecake di *Taleggio DOP* alle more > 60
PDO Taleggio cheesecake with blackberries > 61
 Panna cotta al *Taleggio DOP* e camomilla con riduzione all'Amaretto > 62
PDO Taleggio and camomile panna cotta with Amaretto syrup > 63



WAFFLE DI PATATE AL TALEGGIO DOP CON MARMELLATA SENAPATA DI PERE

Ingredienti

per circa 10 waffles

250 g di patate

200 g di farina 0

1 bustina di lievito istantaneo

175 ml di latte intero

100 g di *Taleggio DOP*

60 g di burro sciolto

6 albumi, grandi

sale, qb

per la marmellata senapata di pere

1 kg di pere Kaiser, mature

500 g di zucchero di canna

il succo di 2 limoni

da 4 a 8 gocce di essenza di senape

Per i waffle di patate

Lavate bene le patate e fatele cuocere con la buccia, in abbondante acqua salata. Scolatele appena sono tenere, lasciatele raffreddare per pochi minuti e sbucciatele appena vi sarà possibile farlo, senza scottarvi le dita. Riducetele in purea con lo schiacciapatate e mettetele da parte. In un pentolino, versate il latte e il *Taleggio DOP* tagliato a tocchetti e fate sciogliere a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaino di legno. Appena il formaggio si sarà sciolto, unitelo alla purea di patate; infine, aggiungete il burro fuso e mescolate bene. In un'altra terrina, setacciate la farina con il lievito e il sale e unitela poco alla volta al composto di patate. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli al resto degli ingredienti, mescolando dal basso verso l'alto perché non si smontino: dovrete ottenere un impasto denso. Ungete lievemente una piastra per waffle e portatela a temperatura media: versate 2-3 cucchiainate di impasto al centro dello stampo, chiudete e fate cuocere per 5-6 minuti, fino a quando la superficie assumerà un colore brunito. Servite i waffle caldi, accompagnati dalla marmellata senapata di pere.

Per la marmellata senapata di pere

Lavate le pere, sbucciatele, privatele del torsolo e tagliatele a pezzetti, che sistemerete in una pentola capiente, assieme allo zucchero e al succo dei limoni. Coprite e lasciate riposare per tutta la notte. All'indomani, mettete la pentola sul fuoco, portate a bollire e fate ridurre, lasciando sobbollire a fuoco basso per circa mezz'ora, schiumando e mescolando. Distribuite sul fondo di barattoli perfettamente sterilizzati le gocce di essenza di senape (con questa dose, dovrete ottenere 4 barattoli da 250 g), a seconda del grado di piccantezza che desiderate ottenere e versatevi la marmellata bollente. Chiudete ermeticamente e fate raffreddare capovolti.

PDO TALEGGIO POTATO WAFFLES WITH MUSTARD AND PEAR MARMALADE

For the potato waffles

Clean the potatoes thoroughly and cook with their skins on, in plenty of boiling salted water. Drain as soon as they are soft, leave to cool for a few minutes and peel them as soon as possible, without burning your fingers. Mash them with a potato ricer and set aside. Pour the milk and the *PDO Taleggio* cut into pieces into a small saucepan and melt on a low heat, mixing with a wooden spoon. As soon as the cheese has melted, blend it with the mashed potato and then add the melted butter and mix well. In another bowl, sieve the flour with the baking powder and salt and add it a little at a time to the potato mixture. Beat the egg whites until stiff and fold them into the rest of the ingredients, working from the bottom upwards to prevent deflation: you should obtain a dense mixture. Lightly grease a griddle and bring to medium temperature: pour 2-3 spoonfuls of the mixture into the middle, close and cook for 5-6 minutes until the surface is golden. Serve the waffles hot, with the mustard and pear marmalade.

For the mustard and pear marmalade

Wash the pears, peel, core and cut into pieces, place in a large pan together with the sugar and lemon juice. Cover and leave to rest overnight. The next day, place the saucepan on the burner, bring to the boil and then reduce by leaving to simmer on a low heat for approximately half an hour, skimming and mixing. Add a few drops of mustard essence in the bottom of four sterilised jars (the above quantities are for four 250 g jars), depending on how hot you want it, and pour the boiling marmalade on top. Seal the jars and cool upside down.

for approximately 10 waffles

250 g potatoes

200 g finely ground soft wheat flour

1 sachet baking powder

175 ml full-cream milk

100 g *PDO Taleggio*

60 g melted butter

6 large egg whites

salt

for the mustard and pear marmalade

1 kg ripe Kaiser pears

500 g cane sugar

juice of 2 lemons

4-8 drops mustard essence

Ingredients


TORTA DELLE ROSE FARCITA CON PANCETTA ALLE ERBE E TALEGGIO DOP

Ingredienti

per uno stampo rotondo di 24-26 cm di diametro

per la torta di rose

250 g di farina 00

250 g di farina manitoba

280 ml di acqua

10 g di lievito di birra fresco

30 g di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di zucchero

sale, qb

per il ripieno

100 g di pancetta alle erbe

75 g di *Taleggio DOP*

1 tuorlo d'uovo per spennellare

Fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, con un cucchiaino di zucchero e lasciatelo attivare, in luogo tiepido e coperto: appena si formeranno in superficie le caratteristiche increspature, unitelo alle farine, precedentemente setacciate in una terrina: aggiungete a poco a poco 250 ml di acqua, impastando velocemente con le mani e poi l'olio: unite il resto dell'acqua solo se l'impasto dovesse risultare ancora asciutto. In ultimo, aggiungete il sale.

Proseguite su un piano di lavoro leggermente infarinato, continuando a impastare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico: ponetelo a lievitare in una terrina, coperto con un canovaccio, per circa tre ore o fino al raddoppio. Dopodiché, sgonfiate lo sul piano di lavoro, impastate per qualche minuto ancora e spianatelo con un mattarello in un rettangolo dello spessore di circa 0,5 cm. Con una rotella per pizza, ricavatene 7 strisce, larghe 4 cm e lunghe 10 e adagiate su ognuna una fetta di pancetta e qualche fiocchetto di *Taleggio DOP*: arrotolatele su se stesse, in modo da formare 7 girelle, che disporrete nello stampo, precedentemente oliato e infarinato: 6 lungo i bordi e una al centro, un po' distanziate fra loro. Lasciate nuovamente lievitare per almeno un'ora, fino a quando la pasta sarà gonfiata, occupando lo spazio fra una girella e l'altra: dopodiché spennellate delicatamente la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto e infornate a 180°C per 40 minuti circa: la torta è pronta quando la superficie avrà assunto un bel colore dorato. Una volta sfornata, lasciate intiepidire la torta per 10 minuti poi toglietela dallo stampo e fatela raffreddare su una gratella. Lasciate intiepidire per 10 minuti, una volta sfornata, poi sfornate e fate raffreddare su una gratella.

ROSE PIE WITH HERBY PANCETTA AND PDO TALEGGIO

Dissolve the yeast in a little warm water with a teaspoonful of sugar and leave in a warm covered place. As soon as the surface becomes rippled, add it to the previously sieved flour in a bowl; gradually add 250 ml of water, kneading rapidly with your hands, and then the oil; add the rest of the water only if the dough is still dry. Lastly add the salt.

Continue kneading on a lightly floured work surface until you obtain a soft elastic dough: leave to prove in a bowl, covered with a cloth, for approximately three hours or until it has doubled in size. Then place on the work surface, deflate and knead for a few more minutes and roll out with a rolling pin into a rectangle approx. 0.5 cm thick. With a pizza cutter, cut 7 strips, 4 cm wide and 10 cm long, and place a slice of pancetta and a few slivers of *PDO Taleggio* on each of them: roll up to form 7 roses and place them in the previously greased and floured tin, 6 along the edges and one in the middle, spacing them out. Leave to prove again for at least one hour, until the dough has risen, expanding into the spaces between the roses. Delicately brush the surface with the beaten egg yolk and bake in the oven at 180°C for approx. 40 minutes; the pie is ready when the surface is golden. Once it has been taken out of the oven, leave for 10 minutes, then turn it out of the tin and cool on a cooling rack.

for a 24-26 cm round tin

for the pie

250 g extra fine soft wheat flour

250 g manitoba flour

280 ml water

10 g fresh brewer's yeast

30 g extra virgin olive oil

1 teaspoon sugar

salt

for the filling

100 g pancetta with herbs

75 g *PDO Taleggio*

1 egg yolk for glazing

Ingredienti



SOUFFLÉ DI TALEGGIO DOP CON FARINA DI CASTAGNE E SALSA DI PINOLI E ROSMARINO

Ingredienti
per 6 persone
per il soufflé

250 ml di latte intero

30 g di farina di castagne

30 g di burro

6 uova medie, tuorli e albumi

 200 g di *Taleggio DOP*

sale, qb

per la salsa di pinoli e rosmarino

100 g di pinoli

100 ml di panna fresca

aghi di rosmarino tritati finissimi

sale, qb

Per la salsa di pinoli e rosmarino

Fate leggermente tostare in padella i pinoli, senza farli dorare.

Frullateli fino a formare una crema. Montate leggermente la panna e aggiungetela, un cucchiaino alla volta, alla crema di pinoli, mescolando dal basso verso l'alto per non farla smontare. In ultimo, unire un pizzico di polvere di aghi di rosmarino e aggiustate di sale.

Per il soufflé

 Imburrate sei stampini monoporzione e teneteli in frigo, fino al momento dell'uso. In un'ampia casseruola, fate fondere il burro, a fiamma media. Unite la farina di castagne, in una volta sola e mescolate rapidamente con un cucchiaino di legno, fino a legare assieme i due ingredienti in un roux. Aggiungete il latte freddo, poco alla volta, senza mai smettere di mescolare e portate a bollire. Abbassate la fiamma e fate sobbollire per 3-4 minuti, fino a quando la besciamella si addenserà: a questo punto, spegnete il fuoco e aggiungete il *Taleggio DOP* a pezzettini, mescolando vigorosamente con un cucchiaino di legno per scioglierlo completamente. Fate raffreddare, poi unite i tuorli, uno alla volta, incorporando il successivo solo quando il precedente sarà stato bene assorbito nell'impasto, aiutandovi con una frusta. Aggiustate di sale. Montate gli albumi a neve fermissima e aggiungeteli e all'impasto, un cucchiaino per volta, con un movimento dal basso verso l'alto: per una buona riuscita del soufflé, è importante che questa operazione venga fatta con la massima delicatezza. Quando tutti gli albumi saranno stati incorporati e avrete ottenuto un composto soffice e spumoso, riempite con lo stesso gli stampi precedentemente imburattati, per 2/3. Infornate a 160°C, modalità statica, e lasciate cuocere per circa 40 minuti. Quando i soufflé saranno gonfi e dorati, sono pronti. Serviteli immediatamente, con la salsa ai pinoli e rosmarino da parte.


PDO TALEGGIO SOUFFLÉ WITH CHESTNUT FLOUR AND PINE NUT AND ROSEMARY SAUCE

For the pine nut and rosemary sauce

Lightly toast the pine nuts in a frying pan, without browning them. Blitz in a liquidizer to form a cream.

Lightly beat the cream and add it to the pine nuts one spoonful at a time, mixing from the bottom upwards to prevent deflation of the mixture. Lastly, add a pinch of finely chopped rosemary and season with salt as required.

For the soufflé

 Butter six ramekins and keep in the fridge until they are used. Melt the butter in a large saucepan on a medium heat. Add the chestnut flour all together and stir rapidly with a wooden spoon to bind the two ingredients in a roux. Add the cold milk, a little at a time, stirring continuously, and bring to the boil, then lower the heat and simmer for 3-4 minutes until the béchamel thickens; at this point, switch off the heat, add the *PDO Taleggio* cut into pieces and stir vigorously with a wooden spoon until it has completely melted. Cool, then whisk in the yolks, one at a time, adding the next one only when the previous one has been well absorbed into the mixture. Season with salt as required. Beat the egg whites until very stiff and fold them into the mixture, one spoonful at a time, working from the bottom upwards: for best soufflé results, this operation must be performed with great delicacy. When all the whites have been incorporated and you have obtained a soft frothy mixture, fill the previously greased ramekins up to 2/3. Bake in the oven at 160°C, static mode, for approximately 40 minutes. When the soufflés have risen and are golden, they are ready.

Serve immediately, with the pine nut and rosemary sauce separate.

serves 6

for the soufflé

250 ml full-cream milk

30 g chestnut flour

30 g butter

6 medium-sized eggs, yolks and whites

 200 g *PDO Taleggio*

salt

for the pine nut and rosemary sauce

100 g pine nuts

100 ml fresh cream

finely chopped rosemary

salt

Ingredients


CROQUE MONSIEUR ALLE NOCCIOLE PIEMONTE IGP

per il pan carrè alle Nocciole Piemonte IGP

350 g di farina 0
150 g di farina di *Nocciole Piemonte IGP*
15 g di lievito di birra
1 cucchiaino di malto o di miele
280 ml di acqua
sale, qb

per la besciamella al Taleggio DOP

500 ml di latte
100 g di *Taleggio DOP*
50 g di burro
50 g di farina
noce moscata, qb
sale, qb

per 4 Croque Monsieur

8 fette di pane alla nocciola
300 g di besciamella al *Taleggio DOP*
4 fette di prosciutto cotto
senape dolce, qb
granella di *Nocciole Piemonte IGP* per decorare

Per il pan carrè alle *Nocciole Piemonte IGP*

Fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, con un cucchiaino di malto o miele e lasciatelo attivare: appena si formeranno in superficie le caratteristiche increspature, unitelo alle farine setacciate. Aggiungete a poco a poco 250 ml di acqua, impastando velocemente con le mani. Unite il resto dell'acqua solo se l'impasto dovesse risultare ancora asciutto. In ultimo, aggiungete il sale. Proseguite su un piano di lavoro leggermente infarinato, continuando a impastare fino ad ottenere un composto elastico: ponetelo a lievitare in una terrina, coperto con un canovaccio, per circa tre ore o fino al raddoppio. Dopodiché, spianatelo sul piano di lavoro, lavoratelo per qualche minuto ancora e mettetelo nuovamente a lievitare in uno stampo da plum cake della capienza di un litro: quando l'impasto straborderà dallo stampo, infornate a 200°C per circa mezz'ora.

Per la besciamella al *Taleggio DOP*

In un'ampia casseruola, fate fondere il burro. Unite la farina, in una volta sola e mescolate con un cucchiaino di legno, fino a legare i due ingredienti in un roux. Aggiungete il latte freddo, poco alla volta, senza mai smettere di mescolare e portate a bollire: abbassate la fiamma e fate sobbollire per 3-4 minuti, fino a quando la besciamella si addenserà; a questo punto, spegnete il fuoco, aggiungete pezzettini di *Taleggio DOP* e mescolate. Aromatizzate con noce moscata e salate.

Per i *Croque Monsieur*

Ricavate 8 fette di pane, pareggiandole con un coltello. Spalmate un velo di senape su 4 di esse, coprite con una fetta di prosciutto cotto e uno strato generoso di besciamella. Sovrapponete le altre 4 fette, formando 4 *croque monsieur* e spalmatene la superficie con altra besciamella. Completate con della granella di *Nocciole Piemonte IGP* tostate e fate dorare sotto il grill per qualche minuto. Servite subito.

CROQUE MONSIEUR WITH PGI PIEDMONT HAZELNUTS

For the *PGI Piedmont hazelnut bread*

Dissolve the yeast in a little warm water, with a teaspoonful of malt or honey and leave in a warm covered place. As soon as the surface becomes rippled, add it to the previously sieved flour in a bowl; gradually add 250 ml of water, kneading rapidly with your hands; add the rest of the water only if the dough is still dry. Lastly add the salt. Continue kneading on a lightly floured work surface until you obtain a soft elastic dough: leave to prove in a bowl, for approximately three hours. Knead for a few more minutes on the work surface and then leave to prove in a 1 litre loaf tin: when the dough has risen above the edges of the tin, bake in the oven at 200°C for approximately half an hour. Take out of the oven, then turn out and cool completely before cutting.

For the *PDO Taleggio béchamel sauce*

Melt the butter in a large saucepan on a medium heat. Add the flour all together and stir rapidly with a wooden spoon to bind the two ingredients. Add the cold milk, a little at a time, stirring continuously, and bring to the boil, then lower the heat and simmer for 3-4 minutes until the béchamel thickens; switch off the heat, add the *PDO Taleggio* cut into pieces and stir until it has completely melted. Flavour with nutmeg and season with salt.

For the *Croque Monsieur*

Cut 8 slices of bread, trimming them square with a knife. Spread a film of mustard on 4 of them, cover with a slice of ham and a generous layer of *PDO Taleggio* béchamel sauce. Then place the other 4 slices on top to form 4 *croque monsieur* and spread the surface of each one with more béchamel sauce. Finish with toasted crushed *PGI Piedmont hazelnuts* and brown under the grill for a few minutes. Serve immediately.

for the *PGI Piedmont hazelnut bread*

350 g finely ground soft wheat flour
150 g *PGI Piedmont hazelnut flour*
15 g brewer's yeast
1 teaspoon malt or honey
280 ml water
salt

for the *PDO Taleggio béchamel sauce*

500 ml milk
100 g *PDO Taleggio*
50 g butter
50 g flour
nutmeg
salt

for 4 *Croque Monsieur*

8 slices hazelnut bread
300 g *PDO Taleggio* béchamel sauce
4 slices ham
sweet mustard
crushed *PGI Piedmont hazelnuts* for decoration





CANESTRELLI AL TALEGGIO DOP ALLE NOCCIOLE PIEMONTE IGP E AI SEMI DI PAPAVERO

Ingredienti

per 20 biscotti

130 g di farina 00

100 g di burro

70 g di *Taleggio DOP*

1 tuorlo medio

sale, qb

1 albume

per decorare

granella di *Nocciole Piemonte IGP* o
di noci; semi di papavero

Tenete il *Taleggio DOP* in freezer per una mezz'ora, in modo da poterlo grattugiare finemente. Amalgamatelo al resto degli ingredienti in un composto omogeneo e fate riposare in frigo per circa un'ora. Trascorso questo tempo, stendete l'impasto in una sfoglia dello spessore di circa 1 cm e con un tagliabiscotti date loro la forma desiderata. Sistemate i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno e spennellateli con un albume: cospargeteli di semi di papavero o granella di noci o *Nocciole Piemonte IGP* e infornate a 180°C, modalità statica, per 10 minuti. Lasciate raffreddare completamente i biscotti prima di maneggiarli. Si conservano in una scatola di latta, ermeticamente chiusa e migliorano dopo qualche giorno.

PDO TALEGGIO CANESTRELLI WITH PGI PIEDMONT HAZELNUTS AND POPPY SEEDS

Keep the *PDO Taleggio* in the freezer for half an hour, so that it can be finely grated. Blend with the rest of the ingredients in a uniform mixture and leave to rest in the fridge for approximately one hour.

Then roll out the dough into a sheet approximately 1 cm thick and cut into the desired shapes using a biscuit cutter. Place the biscuits on a baking sheet covered in greaseproof paper and brush with the egg yolk; sprinkle with poppy seeds or crushed walnuts or *PGI Piedmont hazelnuts* and bake in the oven at 180°C, static mode, for 10 minutes.

Leave the biscuits to cool completely before handling. If kept in a sealed tin, they will taste even better after a few days.

for 20 biscuits

130 g extra fine soft wheat flour

100 g butter

70 g *PDO Taleggio*

1 medium-sized egg yolk

salt

1 egg white

to decorate

crushed *PGI Piedmont hazelnuts* or
walnuts; poppy seeds

Ingredients



TALEGGIO DOP “BRUSCO”

Ingredienti

200 g di *Taleggio DOP*
 100 g di latte fresco intero
 30 g di burro
 30 g di farina 00
 40 g di tuorlo
 sale fino, qb
per la panatura
 1 uovo
 farina 00
 farina di mai
per servire
 sale grosso, qb

Scaldate il latte in una casseruola e, poco prima del bollore, scioglietevi dentro il *Taleggio DOP*, tagliato a pezzetti, mescolando vigorosamente.

In un'altra casseruola, fate sciogliere il burro: versatevi la farina tutta in una volta, mescolate e fate cuocere per qualche secondo, fino a formare un roux chiaro.

Aggiungete quindi il latte con il *Taleggio DOP*, poco alla volta, cuocendo a fiamma media e mescolando con un cucchiaino di legno o una frusta per non formare grumi. Appena giunge a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per pochi minuti, come per una normale besciamella: quando la salsa si sarà addensata, spegnete il fuoco, aggiustate di sale e fate intiepidire, mescolando di tanto in tanto per evitare che si raggrumi. Incorporate bene i tuorli con una frusta e stendete il composto su un piano leggermente inumidito (perfetti una teglia per i biscotti o un piano di marmo), a uno spessore di 1,5 cm circa.

Lasciate raffreddare completamente. Dopodiché, tagliate a losanghe o nella forma che preferite, passatele nell'uovo leggermente sbattuto, poi nella farina, di nuovo nell'uovo e infine nella farina di mais e friggetele in abbondante olio caldo, finché non risulteranno dorate. Scolatele su carta assorbente da cucina, spolveratele con un po' di sale grosso e servite immediatamente.

PDO TALEGGIO “BRUSCO”

Heat the milk in a saucepan and, just before it comes to the boil, add the *PDO Taleggio* cut into pieces, stirring vigorously to melt. In another saucepan, melt the butter, add the flour all together, stir and cook for a few seconds until a pale roux has formed.

Then add the milk with the *PDO Taleggio*, a little at a time, on a medium heat, mixing with a wooden spoon or a whisk to prevent lumps forming. As soon as it comes to the boil, reduce the heat and leave to simmer for a few minutes, like an ordinary béchamel: when the sauce has thickened, switch the heat off, season with salt to taste and leave to cool down, stirring from time to time to prevent lumps forming.

Beat in the yolks with a whisk and roll out the mixture on a slightly damp surface (a baking sheet or a marble surface) to a thickness of approx. 1.5 cm. Leave to cool completely.

Cut into lozenges or any other shape you prefer, dip in the lightly beaten egg, then into the flour, then into the egg again and lastly into the maize flour and fry in plenty of hot oil until golden. Drain on kitchen paper, sprinkle with a little cooking salt and serve immediately.

Ingredients

200 g *PDO Taleggio*
 100 g fresh full-cream milk
 30 g butter
 30 g extra fine soft wheat flour
 40 g egg yolk
 salt
for the coating
 1 egg
 extra fine soft wheat flour
 maize flour
to serve
 cooking salt





FLAN DI TALEGGIO DOP CON "GRISSINI" DI ASPARAGI E PANCETTA

Ingredienti

per il flan

200 g di *Taleggio DOP*
100 ml di panna
30 g di burro
30 g di farina
100 g di albume
200 g di ricotta
sale, qb

per gli asparagi

8 asparagi
8 fette sottili di bacon o pancetta
affumicata
olio extravergine di oliva
sale e pepe, qb

per guarnire

falde di pomodoro scottato
olio extravergine di oliva aromatizzato
al basilico

Per i flan

Scaldare la panna in una casseruola, senza portarla a bollore e farvi sciogliere il *Taleggio DOP*, tagliato a pezzetti, mescolando vigorosamente.

In un'altra casseruola, fate sciogliere il burro: versatevi la farina tutta in una volta, mescolate e fate cuocere per qualche secondo, fino a formare un roux chiaro.

Aggiungete quindi il latte con il *Taleggio DOP*, poco alla volta, cuocendo a fiamma media e mescolando con un cucchiaino di legno o una frusta per non formare grumi. Appena giunge a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per pochi minuti, come per una normale besciamella: quando la salsa si sarà addensata, spegnete il fuoco, aggiustate di sale e fate intiepidire, mescolando di tanto in tanto per evitare che si raggrumi. Unite poi la ricotta e gli albumi leggermente montati e amalgamateli al resto degli ingredienti. Ungete e infarinate 4 stampi monoporzione, riempiteli per $\frac{3}{4}$ con il composto e infornate a bagnomaria, a 120°C, per 40 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire per qualche minuto e poi sformate direttamente sul piatto di portata.

Nel frattempo, mondate e lavate gli asparagi e cuoceteli a vapore: avvolgeteli in una fetta di bacon e fateli saltare in padella, con poco olio, per 1 minuto: sistemateli come guarnizione accanto al flan, decorate con falde di pomodoro scottato e spelato e con qualche goccia di olio extravergine di oliva aromatizzato al basilico e servite.

PDO TALEGGIO FLAN WITH ASPARAGUS AND PANCETTA "BREADSTICKS"

For the flan

Heat the cream in a saucepan, without bringing it to the boil, and add the *PDO Taleggio* cut into pieces, stirring vigorously to melt.

In another saucepan, melt the butter, add the flour all together, stir and cook for a few seconds until a pale roux has formed. Then add the milk with the *PDO Taleggio*, a little at a time, on a medium heat, mixing with a wooden spoon or a whisk to prevent lumps forming. As soon as it comes to the boil, reduce the heat and leave to simmer for a few minutes, like an ordinary béchamel: when the sauce has thickened, switch the heat off, season with salt to taste and leave to cool down, stirring from time to time to prevent lumps forming.

Add the ricotta and the lightly beaten egg whites and mix them with the rest of the ingredients. Grease and flour 4 individual moulds, fill $\frac{3}{4}$ with the mixture and bake in a bain-marie at 120°C for 40 minutes. Take out of the oven, leave to cool for a few minutes and then turn out directly onto the serving dish.

In the meantime, peel and wash the asparagus and steam-cook; wrap them in a slice of bacon and sauté in a frying pan with a little oil for 1 minute. Arrange them as a garnish beside the flan, decorate with slivers of scalded skinned tomato and a few drops of extra virgin olive oil flavoured with basil and serve.

for the flan

200 g *PDO Taleggio*
100 ml cream
30 g butter
30 g flour
100 g egg white
200 g ricotta
salt

for the asparagus

8 asparagus
8 thin slices bacon or smoked
pancetta
extra virgin olive oil
salt and pepper
to garnish
scalded tomato slivers
extra virgin olive oil flavoured with
basil

Ingredients



RAVIOLO LIQUIDO AL TALEGGIO DOP CON BURRO AL LIMONE VERDE

Ingredienti

per i ravioli

250 g di farina 0
50 g di semola rimacinata
50 ml di vino bianco secco
pistilli di zafferano
sale, qb

per il ripieno

75 ml di latte intero
75 ml di panna fresca
120 g di *Taleggio DOP*
1 tuorlo
pepe bianco, qb

Per i ravioli

Fate sciogliere lo zafferano in un cucchiaino di acqua tiepida.
Setacciate le farine a fontana sulla spianatoia, versate lo zafferano sciolto nell'acqua e il vino bianco, poco alla volta, impastando fino a ottenere un composto elastico: se è il caso, potete aggiungere ancora uno o due cucchiaini d'acqua. Formate una palla, avvolgetela in pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per circa un'ora.

Nel frattempo, preparate il ripieno: scaldate il latte e la panna, sin quasi a bollire e scioglietevi il *Taleggio DOP* a pezzettini, mescolando vigorosamente. Lasciate intiepidire, poi unite un tuorlo d'uovo: mescolate, aromatizzate con un po' di pepe bianco e versate il composto in uno stampo a semisfere (va bene anche il contenitore per i cubetti del ghiaccio, se di forma arrotondata). Mettete in freezer per almeno un'ora.
Stendete la pasta col mattarello in un velo sottilissimo e trasparente: con un coppapasta rotondo, ricavate tanti cerchi, impastando e tirando nuovamente la sfoglia, fino a esaurimento dell'impasto.
Riempite d'acqua una pentola capiente e mettetela sul fuoco. Sistemate al centro di un disco di sfoglia una semisfera al *Taleggio DOP*, ancora congelata, e coprite con un altro disco, sigillando bene i bordi. Procedete in questo modo con tutti gli altri dischi, formando tanti ravioli.
Appena l'acqua prende il bollire, salatela, aspettate che riprenda a bollire e tuffatevi subito i ravioli: scolateli, fateli cuocere per 3-4 minuti, scolateli delicatamente con una schiumarola e conditeli con burro fuso e una grattugiata di scorza di limone verde.
Decorate con bacche di pepe di Sichuan e servite.



PDO TALEGGIO RAVIOLI WITH GREEN LEMON BUTTER

For the ravioli

Dissolve the saffron in a spoonful of warm water.
Sieve the flour and semolina onto a pastry board, making a well in the middle. Pour in the saffron dissolved in the water and the white wine, a little at a time, mixing until you obtain an elastic mixture: if necessary, add one or two more spoonfuls of water.
Form a ball, wrap it in cling film and leave to rest in the fridge for approx. one hour.

In the meantime, prepare the filling: heat the milk and the cream, almost to boiling, and add the *PDO Taleggio* cut into pieces, stirring vigorously to melt. Leave to cool, then add one egg yolk; mix, season with a little white pepper and pour the mixture into a mould with semi-circular portions (a round ice cube tray can be used). Place in the freezer for at least one hour.
Roll the dough out with a rolling pin into a very fine transparent sheet and cut circles out of it using a round pastry cutter, kneading and rolling out again until you have used all the dough.
Fill a large saucepan with water and place on the heat. Place a *PDO Taleggio* ball, still frozen, in the centre of the pastry disc and cover with another disc, sealing the edges well. Do the same with all the other discs to form the ravioli.
As soon as the water boils, add salt, wait for it to come back to the boil and cook the ravioli for 3-4 minutes, remove delicately with a skimmer and serve with melted butter and a grating of green lemon rind.
Decorate with Sichuan peppercorns and serve.

for the ravioli

250 g finely ground soft wheat flour
50 g remilled semolina
50 ml dry white wine
saffron pistils
salt

for the filling

75 ml full-cream milk
75 ml fresh cream
120 g *PDO Taleggio*
1 egg yolk
white pepper

Ingredienti



GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI TALEGGIO DOP E NOCCIOLE PIEMONTE IGP

Ingredienti

per gli gnocchi

1 kg di patate a pasta bianca
250 g di farina 00
una manciata di funghi Porcini secchi di prima qualità
per la fonduta
10 g di burro
150 g di *Taleggio DOP*
75 ml di panna

75 g di *Nocciole Piemonte IGP* tostate e sminuzzate grossolanamente

Per gli gnocchi

Ammollate i funghi Porcini secchi in acqua tiepida per qualche minuto, poi strizzateli bene e tritateli finemente. Lavate le patate sotto l'acqua corrente, senza sbucciarle, eliminando con cura ogni residuo terroso. Lessatele in acqua leggermente salata, fino a quando saranno tenere e sbucciatele finché sono calde. Riducetele in purea con un passapatate, unite la farina e i funghi tritati, salate e iniziate a impastare su un piano di lavoro leggermente infarinato: l'impasto dovrà risultare molto morbido, ma non appiccicoso. Formate dei salsicciotti del diametro di circa 1 cm e tagliateli a tocchetti larghi 1,5 cm circa. Passateli poi sui rebbi di una forchetta, aiutandovi col pollice, per dar loro la tipica forma degli gnocchi.

Lessateli subito in abbondante acqua salata: scolateli appena salgono in superficie e sistemateli direttamente nel piatto da portata, sopra la fonduta di *Taleggio DOP*

Per la fonduta di *Taleggio DOP*

In una piccola casseruola, fate sciogliere il burro. Unite poi il *Taleggio DOP*, tagliato a piccoli pezzi e 50 ml di panna: fate fondere il formaggio a fiamma bassa, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno. Unite via via la restante panna, fino a ottenere la consistenza di una fonduta. Aggiustate di sale e di pepe.

Versate un piccolo mestolo di fonduta al *Taleggio DOP* sul fondo di ciascun piatto da portata; unite gli gnocchi appena scolati e irrorateli con un altro po' di fonduta. Spolverate con una generosa manciata di *Nocciole Piemonte IGP* tostate e grossolanamente tritate e servite.

CEP MUSHROOM GNOCCHI WITH PDO TALEGGIO FONDUE AND PGI PIEDMONT HAZELNUT

For the gnocchi

Soak the dried cep mushrooms in warm water for a few minutes, then squeeze the water out and chop finely. Wash the potatoes under running water, without peeling them, carefully removing all remains of soil. Boil in lightly salted water until soft and peel while still hot. Mash with a potato ricer, add the flour and the chopped mushrooms, season with salt and begin to knead on a lightly floured work surface: the dough must be very soft but not sticky. Form into logs approx. 1 cm in diameter and cut into pieces approx. 1.5 cm wide. Then roll each ball of gnocchi over the prongs of a lightly-floured fork, pressing gently with your thumb underneath as you go, to give them the typical gnocchi shape.

Cook immediately in plenty of salted boiling water: drain as soon as they rise to the surface and arrange directly on a serving dish, on top of the *PDO Taleggio* fondue.

For the *PDO Taleggio* fondue

Melt the butter in a small saucepan. Add the *PDO Taleggio*, cut into small pieces, and 50 ml of cream. Melt the cheese on a low heat, mixing gently with a wooden spoon. Gradually add the remaining cream, until you obtain the consistency of a fondue. Season with salt and pepper to taste.

Place a small ladleful of *PDO Taleggio* onto the bottom of each plate; add the drained gnocchi and pour the rest of the fondue on top. Dust with a generous handful of coarsely chopped toasted *PGI Piedmont Hazelnuts* and serve.

for the gnocchi

1 kg white potatoes
250 g extra fine soft wheat flour
a handful of prime quality dried cep mushrooms
for the fondue
10 g butter
150 g *PDO Taleggio*
75 ml cream

75 g coarsely chopped toasted *PGI Piedmont Hazelnuts*

Ingredients



LASAGNE AL FORNO CON BESCIAMELLA AL TALEGGIO DOP, RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP E SALSICCIA

Ingredienti

per le lasagne

500 g di lasagne fresche
 2 grossi cespi di *Radicchio Rosso di Treviso IGP*
 300 g di salsiccia
 ½ di vino rosso
 50 g di *Grana Padano DOP*
 olio extravergine di oliva, qb
 sale, qb
per la besciamella al Taleggio DOP
 50 g di burro
 50 g di farina
 150 g di *Taleggio DOP*
 700 ml di latte intero
 sale e noce moscata, qb

Mondate e lavate il *Radicchio Rosso di Treviso IGP* e affettatelo a julienne. Fatelo stufare in un'ampia padella, con poco olio e sale, sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso e fate evaporare: appena perderà la sua croccantezza e diventerà traslucido, spegnete il fuoco e tenete da parte. Spellate la salsiccia e fate rosolare la carne in un'altra padella, senza altro condimento che il suo grasso. Appena sarà cotta, scolatela e tenetela da parte.

Per la besciamella al Taleggio DOP

In un'ampia casseruola, fate fondere il burro, a fiamma media. Unite la farina, in una volta sola e mescolate rapidamente con un cucchiaino di legno, fino a legare assieme i due ingredienti in un roux. Aggiungete il latte freddo, poco alla volta, senza mai smettere di mescolare e portate a bollore. Abbassate la fiamma e fate sobbollire per 3-4 minuti, fino a quando la besciamella comincerà ad addensarsi. A questo punto, spegnete il fuoco e aggiungete il *Taleggio DOP* a pezzettini, mescolando vigorosamente con un cucchiaino di legno per scioglierlo completamente. Aggiustate di sale e aromatizzate con noce moscata. Lessate le lasagne in acqua salata, scolatele con una schiumarola e fatele raffreddare su un canovaccio, allargandole appena possibile. Stendete un velo di besciamella sul fondo della teglia e copritelo con uno strato di lasagne: aggiungete poi il *Radicchio Rosso di Treviso IGP*, spolverate con la salsiccia e terminate con 2-3 cucchiaini di besciamella. Coprite con un altro strato di lasagne, farcite con il *Radicchio Rosso di Treviso IGP*, la salsiccia, la besciamella e proseguite così, fino al bordo della teglia. Terminate con una generosa spolverata di *Grana Padano DOP* e infornate a 200°C, per 30 minuti. Servite caldo.

BAKED LASAGNE WITH PDO TALEGGIO BÉCHAMEL SAUCE, PGI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO AND SAUSAGE

Clean and wash the *PGI Radicchio Rosso di Treviso* and cut into julienne slices. Cook in a large frying pan, with a little oil and salt, soften with half a glass of red wine and allow to evaporate: as soon as it loses its crunchiness and becomes translucent, switch the heat off and set aside.

Skin the sausage and brown the meat in another frying pan, without adding any oil. As soon as it is cooked, drain and set aside.

For the PDO Taleggio béchamel sauce

In a large saucepan, melt the butter on a medium heat. Add the flour all together and stir rapidly with a wooden spoon to bind the two ingredients in a roux. Add the cold milk, a little at a time, stirring continuously, and bring to the boil, then lower the heat and simmer for 3-4 minutes until the béchamel begins to thicken; at this point, switch off the heat, add the *PDO Taleggio* cut into pieces and stir vigorously with a wooden spoon until it has completely melted. Season with salt to taste and flavour with nutmeg.

Cook the lasagne in salted water, drain with a skimmer and cool on a cloth, separating them as soon as possible. Spread a film of béchamel on the bottom of the baking tin and cover with a layer of lasagne: then add the *PGI Radicchio Rosso di Treviso*, the sausage and, lastly, 2-3 spoonfuls of béchamel. Cover with another layer of lasagne, fill with the *PGI Radicchio Rosso di Treviso*, sausage and béchamel and continue up to the edge of the tin. End with a generous grating of *PDO Grana Padano* cheese and bake at 200°C for 30 minutes. Serve hot.

for the lasagne

500 g fresh lasagne
 2 large heads of *PGI Radicchio Rosso di Treviso*
 300 g sausage
 ½ glass red wine
 50 g *PDO Grana Padano* cheese
 extra virgin olive oil
 salt
for the PDO Taleggio béchamel sauce
 50 g butter
 50 g flour
 150 g *PDO Taleggio*
 700 ml full-cream milk
 salt and nutmeg

Ingredients



ZUPPA DI CIPOLLE ALLA BIRRA SCURA CON CROSTONI DI TALEGGIO DOP

Ingredienti

per la zuppa

2 kg di cipolle bianche
2 foglie di alloro
5 bacche di ginepro
2 cucchiai di farina
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
330 ml di birra scura
300 ml di brodo vegetale o di carne
sale, qb

per i crostoni

4 fette di pane casareccio
200 g di *Taleggio DOP*
pepe fresco di mulinello, qb

Per la zuppa

Mondate le cipolle, lavatele e affettatele sottilmente. Mettetele a stufare in un'ampia casseruola, con due cucchiaini d'olio. Salate, fate insaporire, abbassate la fiamma e cuocete per almeno 40 minuti aggiungendo, se è il caso, un piccolo mestolo di acqua o di brodo, per evitare che brucino. Quando le cipolle avranno assunto la consistenza di una crema e saranno diventate marrone scuro, aggiungete la farina: alzate la fiamma e fate tostare per un minuto o due. Unite poi l'alloro, il ginepro e la birra scura e fate sfumare, sempre a fiamma viva. In ultimo, coprite con il brodo e fate sobbollire lentamente per almeno mezz'ora: il liquido deve assorbirsi per metà e la zuppa deve rimanere densa. Aggiustate di sale. Poco prima di servire, tagliate a metà le fette di pane e adagiatevi sopra il *Taleggio DOP*, tagliato a fette di circa mezzo cm di spessore. Spolverate con pepe nero e mettete a gratinare sotto il grill per qualche minuto, il tempo necessario perché il formaggio si fonda. Adagiate le fette di pane sul fondo della zuppiera o dei singoli piatti da portata, coprite con la zuppa caldissima, dalla quale avrete eliminato le foglie di alloro e servite immediatamente.



ONION SOUP WITH DARK BEER AND PDO TALEGGIO CROUTONS

For the soup

Peel, wash and finely slice the onions. Cook them slowly in a large saucepan, with two spoonfuls of oil. Season with salt to taste, allow to flavour, lower the heat and cook for at least 40 minutes, adding a little water or broth if necessary to prevent them burning. When the onions have taken on a creamy consistency and become dark brown, add the flour: turn up the heat and sizzle for a minute or two. Add the bay leaves, the juniper and the dark beer and reduce on a high heat. Lastly, cover with the broth and simmer slowly for at least half an hour: half of the liquid should be absorbed and the soup should be thick. Correct seasoning with salt. Just before serving, cut the slices of bread in half and place the *PDO Taleggio* on top, cut into slices approx. half a cm thick. Sprinkle with black pepper and place under the grill to gratinate for a few minutes, to allow the cheese to melt. Lay the slices of bread on the bottom of the soup tureen or individual bowls, cover with the hot soup, having first removed the bay leaves, and serve immediately.

for the soup

2 kg white onions
2 bay leaves
5 juniper berries
2 spoonfuls of flour
2 spoonfuls of extra virgin olive oil
330 ml dark beer
300 ml vegetable or meat broth
salt

for the croutons

4 slices of homemade bread
200 g *PDO Taleggio*
freshly ground pepper

Ingredienti



TAGLIATELLE AI CECI CON SUGO DI SALSICCIA E TALEGGIO DOP

Ingredienti
per le tagliatelle

150 g di farina 00
50 g di farina di ceci
1 uovo intero
acqua, qb
sale, qb

per il ragù di salsiccia

1 carota media
1 costa di sedano
1 cipolla piccola
2 rametti di rosmarino fresco
1 bicchiere di vino rosso
700 g di salsiccia
500 g di passata di pomodoro
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
50 g di *Taleggio DOP*
sale e pepe, qb

Per le tagliatelle

Setacciate le due farine sul piano di lavoro, formate la fontana e sgusciate nell'incavo l'uovo, rompendolo con una forchetta. Iniziate a impastare, aggiungendo il sale e l'acqua, poco alla volta, quel tanto che basta per ottenere un impasto elastico. Formate una palla, rivestitela di pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, infarinate leggermente il piano di lavoro e tirate la sfoglia col mattarello, a pochi mm di spessore. Lasciatela asciugare per qualche minuto, poi arrotolatela e tagliatela per il largo, a uno spessore di 5-7 mm: a mano a mano che formerete le tagliatelle, allargatele su un tagliere, per non farle attaccare e fatele poi asciugare del tutto, sull'apposito telaio o su uno strofinaccio pulito.

Per il ragù di salsiccia

Preparate un trito con la carota, la cipolla e il sedano e fate soffriggere in un tegame di coccio o in una pentola capiente, per pochi minuti. Unite la carne della salsiccia, privata del budello e fate rosolare a fiamma viva. Sfumate col vino, lasciate evaporare. Dopodiché, unite la passata di pomodoro e il concentrato, un rametto di rosmarino e aggiustate di sale. Abbassate la fiamma, mettetevi il coperto e lasciate sobbollire per almeno due ore, allungando con poca acqua o brodo, se fosse il caso. In ultimo, eliminare il rametto di rosmarino.

Lessate le tagliatelle al dente in abbondante acqua salata, scolatele e conditele immediatamente con il ragù di salsiccia. Aggiungete una fetta di *Taleggio DOP* (lasciato a temperatura ambiente per almeno un'ora) direttamente sopra il sugo, spolverate con una generosa macinata di pepe e con gli aghi del restante rametto di rosmarino e portate in tavola.

CHICKPEA TAGLIATELLE WITH SAUSAGE AND PDO TALEGGIO SAUCE

For the tagliatelle

Sieve the two types of flour on the work surface, form a well and crack the egg into it, breaking it up with a fork. Begin to mix, adding the salt and water, a little at a time, just enough to obtain an elastic dough. Form a ball, cover with cling film and leave to rest in the fridge for approx. half an hour. Then lightly flour the work surface and roll out the dough with a rolling pin to a thickness of a few mm. Leave to dry for a few minutes, then roll up and cut widthways, to a thickness of 5-7 mm: as you form the tagliatelle, separate them on a chopping board so that they do not stick to one another and then dry them out on a pasta frame or on a clean cloth.

For the sausage sauce

Chop the carrot, onion and celery and sauté in an earthenware pan or in a large saucepan for a few minutes. Add the skinned sausage and brown on a high heat. Add the wine and leave to evaporate. Then add the sieved tomatoes and the paste, a sprig of rosemary and season with salt to taste. Turn the heat down, cover and leave to simmer for at least two hours, adding a little water or broth from time to time if necessary. Lastly, remove the sprig of rosemary.

Cook the tagliatelle "al dente" in plenty of boiling salted water, drain and immediately add the sausage sauce. Place a slice of *PDO Taleggio* (left at room temperature for at least one hour) directly on top of the sauce, sprinkle generously with freshly ground pepper and the needles of the remaining rosemary and serve.

for the tagliatelle

150 g extra fine soft wheat flour
50 g chickpea flour
1 whole egg
water
salt

for the sausage sauce

1 medium-sized carrot
1 stick celery
1 small onion
2 sprigs fresh rosemary
1 glass red wine
700 g sausage
500 g sieved tomatoes
1 teaspoonful tomato paste
2 spoonfuls extra virgin olive oil
50 g *PDO Taleggio*
salt and pepper

Ingredients


RAVIOLI DI PATATE GRATINATI AL TALEGGIO DOP

POTATO RAVIOLI AU GRATIN WITH PDO TALEGGIO

Ingredienti

per i ravioli

300 g di patate
1 tuorlo
100 g di burro
100 g di farina 00
100 g di *Taleggio DOP*
noce moscata
sale, qb

per la gratinatura

30 g di burro
50 g di *Grana Padano DOP*
grattugiato

Lavate bene le patate sotto l'acqua corrente, togliendo i residui terrosi con uno spazzolino: lessatele, senza sbucciarle, in abbondante acqua salata, scolatele quando sono tenere e sbucciatele ancora calde. Riducetele in purea con uno schiacciapatate e impastatele con la farina, il burro e il tuorlo, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Stendetelo sul piano di lavoro, leggermente infarinato, a uno spessore di mezzo cm e con un coppapasta rotondo ricavate dei cerchi. Impastate nuovamente i ritagli, fino al completo esaurimento della pasta. Posizionate un pezzetto di *Taleggio DOP* al centro di ciascun cerchio, ripiegate a mezzaluna, sigillando i bordi con una leggera pressione delle dita e cuocete i ravioli in abbondante acqua salata bollente. Scolateli bene, poi sistemateli in una pirofila precedentemente unta di burro, sovrapponendoli leggermente l'uno all'altro. Spolverate con il *Grana Padano DOP*, unite qualche fiocchetto di burro e mettete a gratinare in forno caldo per pochi minuti: appena si sarà formata la caratteristica crosta dorata, sfornate e servite.

Clean the potatoes thoroughly under running water, removing all the soil with a brush: boil, without peeling, in plenty of salted water, drain when soft and peel while still hot. Mash with a potato ricer and knead with the flour, butter and egg yolk, until you obtain a smooth dough. Roll out on a lightly floured work surface to a thickness of half a cm and cut into circles with a round pastry cutter. Knead the trimmings and cut again, until all the dough has been used. Place a piece of *PDO Taleggio* in the middle of each circle, fold to form a crescent shape, sealing the edges by pressing lightly with your fingers, and cook the ravioli in plenty of boiling salted water. Drain well, then arrange in a greased oven-proof dish, overlapping them slightly. Sprinkle with the *PDO Grana Padano*, add a few knobs of butter and gratinate in the oven for a few minutes: as soon as a golden crust has formed, take out of the oven and serve.

for the ravioli

300 g potatoes
1 egg yolk
100 g butter
100 g extra fine soft wheat flour
100 g *PDO Taleggio*
nutmeg
salt

for the gratin

30 g butter
50 g grated *PDO Grana Padano*
cheese

Ingredients



GRATIN DAUPHINOISE AL TALEGGIO DOP

GRATIN DAUPHINOIS WITH PDO TALEGGIO

Ingredienti

1 kg di patate a pasta bianca
 300 ml di latte intero
 400 ml di panna
 75 g di burro, più una noce per la pirofila
 250 g di *Taleggio DOP*
 sale, qb
 noce moscata

Shucciate le patate, lavatele bene sotto l'acqua corrente e asciugatele con cura. Dopodiché, tagliatele a fette sottili, meglio se con una mandolina. Portate a ebollizione il latte con 150 ml di panna, il burro, il sale e la noce moscata, versatevi le patate e lasciate cuocere a fiamma medio-bassa per 10 minuti, sorvegliando con attenzione, per evitare che si attacchino. Quando le patate avranno assorbito gran parte del latte, versate tutto in una pirofila imburrata, appiattitele delicatamente con il dorso di un cucchiaino e lasciate riposare per qualche minuto, in modo che i sapori si amalgamino bene fra loro. Tagliate il *Taleggio DOP* a dadini e cospargetelo sulle patate. Coprite con la restante panna e infornate a 180°C per 15-20 minuti: potete accertarvi della cottura introducendo la lama di un coltello nel gratin. Quando le patate saranno tenere e sulla superficie si sarà formata una crosta dorata, sformate e servite immediatamente, direttamente nella pirofila.

Peel the potatoes, wash thoroughly under running water and dry. Cut into thin slices, preferably using a slicer. Bring the milk to the boil with 150 ml of cream, the butter, salt and nutmeg, add the potatoes and leave to cook on a medium-low heat for 10 minutes, making sure they do not stick. When the potatoes have absorbed most of the milk, pour everything into a greased oven-proof dish, flatten gently with the back of a spoon and leave to rest for a few minutes to allow the flavours to blend. Dice the *PDO Taleggio* and sprinkle over the potatoes. Cover with the remaining cream and bake at 180°C for 15-20 minutes: to check cooking, insert the blade of a knife into the gratin. When the potatoes are soft and a golden crust has formed on the surface, take out of the oven and serve immediately, directly in the oven dish.

1 kg white potatoes
 300 ml full-cream milk
 400 ml cream
 75 g butter, plus one knob to grease the dish
 250 g *PDO Taleggio*
 salt
 nutmeg

Ingredients



CRUMBLE DI CAVOLFIORE AL TALEGGIO DOP E NOCCIOLE PIEMONTE IGP

Ingredienti

1 cavolfiore piccolo
120 g di *Taleggio DOP*
sale e pepe, qb
olio extravergine d'oliva, qb
facoltativo: 3-4 filetti di acciuga, dissalati e diliscati
per il crumble
80 g di farina 00
50 g di farina di *Nocciole Piemonte IGP*
60 g di burro a cubetti
30 g di *Grana Padano DOP*
grattugiato · sale, qb

Mondate il cavolfiore, lavatelo e lessatelo in abbondante acqua bollente salata. Scolatelo al dente, lasciatelo intiepidire e suddividetelo in cimette. Conditele con un filo d'olio, sale e pepe e disponetele in 4 pirofile individuali, precedentemente unte (o in una pirofila più grande). Unite il *Taleggio DOP*, tagliato a tocchetti e, a piacere, le acciughe tagliate a pezzetti. Preparate il crumble, impastando tutti gli ingredienti in grosse briciole, con cui coprirete il cavolfiore. Infornate a 180°C per una decina di minuti, fin a quando sulla superficie si formerà una crosta dorata. Sfornate e servite immediatamente.

PARMIGIANA DI ZUCCHINE AL TALEGGIO DOP

Ingredienti

800 g di zucchine
1 cipolla
500 ml di passata di pomodoro
300 g di *Taleggio DOP*
150 g di *Grana Padano DOP*
1 uovo
1 manciata di foglie di basilico
fresche
farina, qb
olio extravergine di oliva
sale, qb

Affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola capiente, in poco olio. Aggiungete la passata di pomodoro, abbondante basilico e sale e fate cuocere a fiamma bassa per una ventina di minuti. Nel frattempo, affettate sottilmente le zucchine, passatele nella farina, poi nell'uovo leggermente sbattuto e di nuovo nella farina e fatele cuocere in abbondante olio extravergine. Scolatele quando sono dorate e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Versate uno strato di salsa in una pirofila, adagiatevi sopra le zucchine, copritele con altra salsa, una manciata di *Taleggio DOP* tagliato a cubetti, qualche foglia di basilico spezzettato, una spolverata di *Grana Padano DOP*; proseguite con il resto degli strati, fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con una generosa manciata di *Grana Padano DOP*. Infornate a 180°C per 45 minuti, fino a quando sulla superficie si sarà formata una leggera doratura: a questo punto, sfornate e lasciate intiepidire. Potete servire la Parmigiana tiepida o a temperatura ambiente.

CAULIFLOWER CRUMBLE WITH PDO TALEGGIO AND PGI PIEDMONT HAZELNUTS

Clean and wash the cauliflower and cook in plenty of boiling salted water. Drain when "al dente", leave to cool and divide into florets. Season with a drizzle of oil, salt and pepper and arrange in 4 individual oven-proof dishes, previously greased (or in one larger dish). Add the *PDO Taleggio*, cut into pieces and, if desired, the anchovies cut into pieces.

Prepare the crumble by rubbing in all the ingredients to form large crumbs and cover the cauliflower. Bake at 180°C for approx. ten minutes, until a golden crust has formed on the surface. Take out of the oven and serve immediately.

1 small cauliflower
120 g *PDO Taleggio*
salt and pepper
extra virgin olive oil
optional: 3-4 anchovy fillets, de-salted and de-boned
for the crumble
80 g extra fine soft wheat flour
50 g *PGI Piedmont Hazelnut flour*
60 g butter cut into pieces
30 g grated *PDO Grana Padano*
salt

Ingredients

COURGETTE BAKE WITH PDO TALEGGIO

Finely slice the onion and sauté in a large saucepan in a little oil. Add the sieved tomatoes, plenty of basil and salt and cook on a low heat for approx. 20 minutes.

In the meantime, finely slice the courgettes, dip them in the flour, then in the lightly beaten egg and again in the flour and cook in plenty of extra virgin olive oil. Drain when they are golden and dry on kitchen roll.

Pour a layer of sauce into an oven-proof dish, lay the courgettes over it, cover with more sauce, a handful of diced *PDO Taleggio*, a few roughly chopped basil leaves and a sprinkling of *PDO Grana Padano*; continue with the layers until you have used up all the ingredients and finish with a generous handful of *PDO Grana Padano*. Bake at 180°C for 45 minutes, until the surface is slightly golden, then take out of the oven and leave to cool.

You can serve the bake warm or at room temperature.

800 g courgettes
1 onion
500 ml sieved tomatoes
300 g *PDO Taleggio*
150 g *PDO Grana Padano*
1 egg
1 handful of fresh basil leaves
flour
extra virgin olive oil
salt

Ingredients



CHEESEBURGER DI TALEGGIO DOP

PDO TALEGGIO CHEESEBURGER

Ingredienti

per i panini

300 g di farina 00
200 g di farina 0
230 ml di acqua tiepida
1 uovo
30 g di burro morbido
30 g di zucchero
10 g di lievito di birra
1 cucchiaino di sale

per la copertura

1 tuorlo d'uovo leggermente sbattuto
con due cucchiaini di latte
semi di sesamo

per gli hamburger di salsiccia

500 g di macinato di manzo
400 g di salsiccia
un cucchiaino di senape dolce
sale, pepe

per il cheeseburger

2-3 fette di *Taleggio DOP*
1 foglia di lattuga
1-2 rondelle di pomodoro
anelli di cipolla cruda
salsa Ketchup, qb

Sciogliete il lievito in poca acqua, assieme allo zucchero. Lasciate riposare per qualche minuto, in un luogo tiepido e a recipiente coperto, fino a quando sulla superficie si formeranno le caratteristiche increspature. Versate le farine sulla spianatoia, unite il lievito sciolto, parte della restante acqua e l'uovo; iniziate a impastare, aggiungendo via via l'acqua che rimane, poco alla volta. In ultimo, aggiungete il burro, a pezzetti, e il sale. Impastate per una decina di minuti, fino a quando otterrete un impasto liscio che si stacca dalle mani. Mettetelo a lievitare fino al raddoppio (circa due ore). Successivamente, sul piano di lavoro leggermente infarinato sgonfiate l'impasto, lavoratelo per qualche minuto ancora, poi suddividetelo in 8 pezzi, il più possibile uguali. Date a ciascuno la forma di un panino rotondo, del diametro di 6-8 cm e disponeteli via via su una teglia, protetta da carta da forno, ben distanziati l'uno dall'altro. Spennellateli con la miscela di uovo e di latte, cospargeteli con semi di sesamo e fate lievitare per un'altra ora. Informate a 190°C per 18-20 minuti: poi sfornate e fate raffreddare completamente, prima di procedere al taglio.

Per gli hamburger

Eliminate il budello alla salsiccia e mischiate la carne con il macinato di manzo, insaporendola con la senape, il sale e il pepe. Formate poi con le mani delle polpette e schiacciatele leggermente, in modo da dar loro la caratteristica forma degli hamburger. Il diametro dovrebbe risultare uguale o leggermente maggiore di quello dei panini.

Fate cuocere gli hamburger in padella antiaderente o alla griglia e farcite immediatamente i panini, in questo modo: prima la lattuga, poi il pomodoro, gli anelli di cipolla, infine la carne e per ultimo il *Taleggio DOP*, tagliato a fette sottili. Condite a piacere con la salsa Ketchup e servite.

Dissolve the yeast in a little water together with the sugar. Leave to rest for a few minutes in a covered bowl in a warm place, until ripples appear on the surface. Place the flour on the pastry board, add the dissolved yeast, part of the remaining water and the egg; begin kneading, gradually adding the remaining water, a little at a time. Lastly, add the butter, cut into pieces, and the salt. Knead for approx. ten minutes, until you obtain a smooth dough that does not stick to your hands. Leave to prove until it doubles in size (approx. two hours). Then, on a lightly floured work surface, deflate the dough, knead for a few more minutes and divide into 8 equal pieces. Form each one into a round roll with a diameter of 6-8 cm and arrange on a baking sheet covered in greaseproof paper, well spaced from one another. Brush with the egg and milk mixture, sprinkle with sesame seeds and leave to prove for another hour. Bake at 190°C for 18-20 minutes, then take out of the oven and leave to cool completely before cutting.

For the hamburgers

Skin the sausage and mix the meat with the minced beef, seasoning it with the mustard, salt and pepper. Form meatballs with your hands and flatten them slightly to give them the shape of a hamburger. The diameter should be the same or slightly larger than the rolls.

Cook the hamburgers in a non-stick frying pan or under the grill and immediately fill the rolls: first the lettuce, then the tomato, the onion rings, the meat and lastly the *PDO Taleggio*, cut into thin slices. Season to taste with the ketchup and serve.

for the bread

300 g extra fine soft wheat flour
200 g fine soft wheat flour
230 ml warm water
1 egg
30 g soft butter
30 g sugar
10 g brewer's yeast
1 teaspoon of salt

for the coating

1 egg yolk lightly beaten with two spoonfuls of milk
sesame seeds

for the sausage hamburgers

500 g minced beef
400 g sausage
one teaspoon sweet mustard
salt & pepper

for the cheeseburger

2-3 slices of *PDO Taleggio*
1 lettuce leaf
1-2 round slices of tomato
raw onion rings
tomato ketchup

Ingredients



RUSTICO ALLA SALSICCIA E CIPOLLA CON TALEGGIO DOP

Ingredienti

per la pasta da rosticceria

500 g di farina 0
40 g di zucchero
20 g di sale
50 g di strutto
250 ml di acqua
10 g di lievito di birra fresco

2 cipolle bionde
400 g di salsiccia
250 g di passata di pomodoro
200 g di *Taleggio DOP*
rosmarino, qb
olio extravergine di oliva, qb
pepe nero di mulinello, qb

Setacciate la farina, sbriciolatevi il lievito, aggiungete lo zucchero e iniziate a impastare, aggiungendo a mano a mano l'acqua, leggermente intiepidita. In ultimo, unite lo strutto a fiocchetti e il sale. Lavorare l'impasto fino a quando si staccherà dalle mani, dategli la forma di una palla e mettetelo a lievitare, in luogo tiepido e coperto da un canovaccio, fino al raddoppio (circa 2 ore).

Nel frattempo, mondate e affettate le cipolle e fatele stufare in padella, con poco olio e sale, a fiamma bassissima: devono dorare senza bruciarsi.

Eliminate il budello della salsiccia e sbriciolatela con le dita.

Tagliate il *Taleggio DOP* a cubetti piccoli.

Sgonfiate la pasta sul piano di lavoro e suddividetela in 4 pezzi uguali. Spianateli col mattarello, in modo da ottenere dei cerchi di circa 15 cm di diametro.

Disponete sui bordi il *Taleggio DOP*, lungo tutta la circonferenza dei cerchi e ripieгатeli, in modo da formare il caratteristico "cornicione": sigillateli con una leggera pressione delle dita.

Farcite poi ciascun rustico con la passata di pomodoro, le cipolle stufate e la salsiccia sbriciolata: irrorate con olio, spolverate con una macinata di pepe fresco e qualche ago di rosmarino e infornate a 200°C per 15 minuti circa.

Sfornate e servite caldissimi.

SAUSAGE AND ONION COUNTRY-STYLE FLAN WITH PDO TALEGGIO

Sieve the flour, crumble the yeast into it, add the sugar and begin kneading, adding the tepid water a little at a time. Lastly, add a few knobs of lard and the salt. Knead until the dough no longer sticks to your hands, form it into a ball and leave to prove in a warm place, covered with a cloth, until it doubles in size (approx. 2 hours).

In the meantime, peel and slice the onions and cook slowly in a pan, with a little oil and salt, on a very low heat: the onions should be golden without burning.

Skin the sausage and crumble it with your fingers.

Cut the *PDO Taleggio* into small cubes.

Place the dough on the work surface, deflate it and divide it into 4 equal pieces. Roll out with a rolling pin to obtain circles with a diameter of approx. 15 cm.

Arrange the *PDO Taleggio* on the edges, all round the circumference of the circles and fold over to form a raised crust; seal by pressing lightly with your fingers.

Fill each flan with the sieved tomatoes, onions and crumbled sausage; drizzle with oil, sprinkle with freshly ground pepper and a few rosemary needles and bake at 200°C for approx. 15 minutes.

Take out of the oven and serve hot.

for the pastry

500 g fine soft wheat flour
40 g sugar
20 g salt
50 g lard
250 ml water
10 g fresh brewer's yeast

2 golden onions
400 g sausage
250 g sieved tomatoes
200 g *PDO Taleggio*
rosemary
extra virgin olive oil
freshly ground black pepper

Ingredients

INVOLTINI DI CERNIA CON TALEGGIO DOP E ZUCCHINE

Ingredienti

2 filetti di cernia, del peso complessivo di 400 g
100 g di zucchine
150 g di *Taleggio DOP*
olio extravergine di oliva
4 steli di erba cipollina
sale, qb
per decorare
polenta grigliata
concassè di pomodori
crema di zucchine
qualche foglia di basilico

Battete delicatamente i filetti, badando a non snervarli. Tagliarli a metà per la larghezza. Lavate e mondate le zucchine, tagliatele a julienne e fatele saltare in padella, con poco olio e sale. Scolatele appena tenere. Stendetele poi al centro di ciascuno dei 4 filetti, copritele con dei dadini di *Taleggio DOP* e formate degli involtini, che chiuderete con uno stelo di erba cipollina. Sistematele in una pirofila, irrorate con olio extravergine e fate gratinare in forno caldo per qualche minuto. Potete servire questo piatto con delle fette di polenta grigliata, un concassè di pomodori (conditi con olio, sale e timo) oppure una crema di zucchine preparata lessando al vapore due zucchine e frullandole, emulsionando con olio extravergine. A completamento del piatto, prima di servire, aggiungere qualche foglia di basilico fresco e profumato.

GROUPER ROULADES WITH PDO TALEGGIO AND COURGETTES

Ingredienti

2 grouper fillets, total weight 400 g
100 g courgettes
150 g *PDO Taleggio*
extra virgin olive oil
4 chive stems
salt
to garnish
grilled polenta
tomato concasse
cream of courgettes
a few leaves of basil

Gently flatten the fillets with a mallet, without breaking them down. Cut them in half widthways. Wash and trim the courgettes, cut into julienne slices and sauté in a frying pan with a little oil and salt. Drain as soon as they are soft. Place them in the middle of each of the 4 fillets, cover with the diced *PDO Taleggio* and roll up, tying the roulades with a chive stem. Arrange in an oven-proof dish, drizzle with extra virgin olive oil and gratinate in a hot oven for a few minutes. You can serve this dish with slices of grilled polenta, a tomato concasse (seasoned with oil, salt and thyme) or a cream of courgettes prepared by steaming two courgettes and liquidising them, emulsifying with extra virgin olive oil. When the dish is ready, before serving add a few leaves of fresh fragrant basil.



TALEGGIO DOP E PERE

PDO TALEGGIO AND PEARS

per il pan di spagna alle **Nocciole**

Piemonte IGP

100 g di farina di *Nocciole Piemonte IGP*

40 g di farina 00

3 uova medie

70 g di zucchero

40 g di burro

per la **crema al Taleggio DOP**

200 g di ricotta

200 g di *Taleggio DOP*

100 ml di panna

5 ml di latte intero

1 baccello di vaniglia

2 g di colla di pesce

per le **pere caramellate**

1 pera Williams grande (peso

compessivo, 200 g)

70 g di zucchero

20 ml di distillato di pere

il succo di ½ limone

1 noce di burro

per la **bagna**

100 ml di acqua

30 ml di distillato di pere

70 g di zucchero

per la **guarnizione**

zucchero a velo per decorare

per **gli stampi**

farina e burro, qb

Per il pan di spagna, montate a lungo le uova intere con lo zucchero, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Setacciate due volte le farine e aggiungetele poco alla volta alla massa montata, incorporandole con una spatola, con un movimento dal basso verso l'alto. In ultimo, unite il burro fuso, tiepido. Versate il composto in due tortiere del diametro di 20 cm, precedentemente imburrate e infarinate e fate cuocere in forno caldo a 180°C per circa 10 minuti. Per la crema, ammolate la colla di pesce in acqua fredda. Private il *Taleggio DOP* della crosta e tagliatelo a dadini. Scaldate il latte in una casseruola, unitevi i dadini di *Taleggio DOP* e fateli sciogliere, a fuoco basso, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete poi la colla di pesce ben strizzata e fate sciogliere anch'essa. Lasciate intiepidire. Incorporate alla ricotta lo zucchero setacciato e la vaniglia. Unite poi la crema di *Taleggio DOP* e, in ultimo, la panna montata. Tenete in frigorifero, coperto con pellicola trasparente, per almeno 2 ore. Nel frattempo, preparate la bagna: in un pentolino, mescolate a freddo l'acqua e lo zucchero, portate a bollore e fate sobbollire per circa un minuto. Spegnete il fuoco, unite il distillato di pere e lasciate raffreddare. Sbucciate e mondate le pere e tagliatele a dadini. Fate fondere una noce di burro in un pentolino, aggiungete lo zucchero, il succo di limone e le pere e fatele appassire, fino a quando avranno preso un colore traslucido. Unite il distillato di pere e togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare. Assemblate le pere alla crema di ricotta e *Taleggio DOP*. Sistemate sul fondo di un anello da pasticceria uno strato di pan di Spagna alle *Nocciole Piemonte IGP* e bagnatelo con lo sciroppo: versatevi sopra la crema, livellate bene con una spatola e coprite con l'altro disco di pan di spagna. Bagnate anch'esso con lo sciroppo e mettete la torta in freezer per almeno due ore. Togliete l'anello e mettetela in frigo. Decoratela con zucchero a velo.

For the sponge cake, beat the eggs with the sugar until you obtain a frothy mixture four times its original volume. Sieve the wheat and *PGI Piedmont Hazelnut* flour twice and add a little at a time to the beaten mixture, folding in with a spatula working from the bottom upwards. Lastly, add the warm melted butter. Pour the mixture into two 20 cm cake tins, previously buttered and floured, and bake in a hot oven at 180°C for 10 minutes. For the cream, soften the isinglass in cold water. Remove the rind from the *PDO Taleggio* and cut into small cubes. Heat the milk in a saucepan, add the *PDO Taleggio* cubes and melt on a low heat, mixing with a wooden spoon. Then squeeze the water out of the isinglass, add it to the saucepan and melt. Leave to cool, mixing frequently to prevent the cream from congealing. Add the ricotta to the sieved sugar and vanilla. Then add the *PDO Taleggio* cream and, lastly, the whipped cream. Keep in the fridge, covered with cling film, for at least 2 hours. Prepare the syrup: in a small saucepan, mix while still cold the water and the sugar, bring to the boil and simmer for approximately one minute. Switch off the heat, add the pear distillate and leave to cool. Peel and core the pears and cut into cubes. Melt a knob of butter in a small saucepan, add the sugar, the lemon juice and the pears and cook until translucent. Add the pear distillate and remove from the heat. Lay the pears on a damp plate or on a sheet of greaseproof paper and leave to cool. Assemble the pears with the ricotta and *PDO Taleggio* cream. Arrange a layer of sponge cake with *PGI Piedmont Hazelnuts* on the bottom of a cake ring and soak with the syrup: pour the cream on top, level well with a spatula and cover with the other disc of sponge cake. Soak with the syrup and place the cake in the freezer for at least two hours. Remove the ring and leave the cake in the fridge. Decorate with the icing sugar.

for the sponge cake with

PGI Piedmont Hazelnuts

100 g *PGI Piedmont Hazelnut* flour

40 g extra fine soft wheat flour

3 medium-sized eggs

70 g sugar

40 g butter

for the *PDO Taleggio* cream

200 g ricotta

200 g *PDO Taleggio*

100 ml cream

5 ml full-cream milk

1 vanilla pod

2 g isinglass

for the caramelized pears

1 large Williams pear (weight 200 g)

70 g sugar

20 ml pear distillate

juice of ½ lemon

1 knob of butter

for the syrup

100 ml water

30 ml pear distillate

70 g sugar

for the decoration

icing sugar

for the pans

flour and butter

CROSTATINE DI FROLLA AL GRANO SARACENO CON CREMA AL TALEGGIO DOP E MIRTILLI

Ingredienti

per 8 crostatine

per la pasta frolla

200 g di farina 00

100 g di farina di grano saraceno

200 g di burro freddo a dadini

100 g di zucchero di canna

2 tuorli

i semi di mezzo baccello di vaniglia

per la crema al Taleggio DOP

250 g di mascarpone

100 g di *Taleggio DOP*

75 ml di panna liquida, fresca

1 g di colla di pesce (mezzo foglio piccolo)

150 g di zucchero a velo

50 ml di grappa ai mirtilli (facoltativo)

100 g di marmellata di mirtilli

250 g di mirtilli freschi

zucchero a velo e foglie di menta fresca

per decorare

burro e farina per gli stampi, qb

Per le crostatine

Preparate la frolla impastando rapidamente le farine con il burro; aggiungete poi lo zucchero, i tuorli e la vaniglia, amalgamate tutti gli ingredienti, date all'impasto la forma di una palla e mettetelo a riposare in frigo, avvolto in pellicola trasparente, per almeno un'ora.

Imburrate e infarinate 8 stampini da crostate monoporzione e rivestiteli con la frolla: bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e fate cuocere in bianco a 180°C per 20 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare per 10 minuti negli stampi, poi sfornate delicatamente e fate raffreddare completamente.

Per la crema

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda.

Private il *Taleggio DOP* della crosta e tagliatelo a dadini. Scaldate la panna in una casseruola, unitevi i dadini di *Taleggio DOP* e fateli sciogliere, a fuoco basso, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete poi la colla di pesce ben strizzata e fate sciogliere anch'essa.

Lasciate intiepidire, mescolando frequentemente per evitare che la crema si rapprenda.

Montate il mascarpone con lo zucchero, con l'aiuto di una frusta e aggiungetevi delicatamente la crema di *Taleggio DOP*, senza mai smettere di montare e la grappa, se prevista. Tenete in frigo per mezz'ora.

Col dorso di un cucchiaino, stendete uno strato sottile di marmellata di mirtilli sul fondo di ciascuna crostatina.

Coprite fino al bordo con la crema al *Taleggio DOP* e completate con mirtilli freschi. Decorate con una spolverata di zucchero a velo e qualche fogliolina di menta, a piacere.

BUCKWHEAT SHORTCRUST PASTRY TARTS WITH PDO TALEGGIO CREAM AND BILBERRIES

For the tarts

Prepare the pastry by rubbing the flour into the butter; add the sugar, egg yolks and vanilla, blend all the ingredients, form the dough into a ball and place in the fridge to rest, wrapped in cling film, for at least one hour.

Grease and flour 8 single-serving tart pans and line them with the pastry: prick the base with the prongs of a fork and cook blind at 180°C for 20 minutes.

Take out of the oven, leave to cool for 10 minutes in the pans, then gently turn out and leave to cool completely.

For the cream

Soften the isinglass in cold water.

Remove the rind from the *PDO Taleggio* and cut into small cubes.

Heat the cream in a saucepan, add the *PDO Taleggio* cubes and melt on a low heat, mixing with a wooden spoon. Then squeeze the water out of the isinglass, add it to the saucepan and melt. Leave to cool, mixing frequently to prevent the cream from congealing.

Whisk the mascarpone with the sugar and gently add the cream of *PDO Taleggio*, whisking continuously, and the grappa if desired. Leave in the fridge for half an hour.

With the back of a spoon, spread a thin layer of bilberry jam on the bottom of each tart. Cover up to the edge with the *PDO Taleggio* cream and complete with fresh bilberries. Decorate to taste with a dusting of icing sugar and a few mint leaves.

for 8 tarts

for the shortcrust pastry

200 g extra fine soft wheat flour

100 g buckwheat flour

200 g cold butter in pieces

100 g cane sugar

2 egg yolks

seeds of half a vanilla pod

for the PDO Taleggio cream

250 g mascarpone

100 g *PDO Taleggio*

75 ml fresh single cream

1 g isinglass (half a small sheet)

150 g icing sugar

50 ml bilberry grappa (optional)

100 g bilberry jam

250 g fresh bilberries

icing sugar and fresh mint leaves
to decorate

butter and flour for the baking pans

Ingredients





CHEESECAKE DI TALEGGIO DOP ALLE MORE

Ingredienti

per uno stampo a cerniera
di 22 cm di diametro

per la base

150 g di biscotti tipo "Digestive"

80 g di burro salato

per la crema

una lattina di latte condensato
zuccherato (circa 400 ml)

200 g di *Taleggio DOP*

200 g di formaggio fresco cremoso

200 ml di panna fresca liquida

50 ml di acquavite

10 g di colla di pesce

200 g di more fresche

zucchero a velo per decorare

burro per lo stampo

Per la base

Imburrate bene uno stampo a cerniera (fondo e bordi) e foderatene il fondo con della carta da forno.

Fate fondere il burro.

Tritate finemente i biscotti, amalgamateli al burro fuso e foderate con questo composto il fondo dello stampo, premendo bene con le mani in modo da renderlo compatto. Mettete in frigo per circa mezz'ora.

Per la crema

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda.

Private il *Taleggio DOP* della crosta e tagliatelo a dadini.

Scaldate 50 ml di panna in una casseruola, unitevi i dadini di *Taleggio DOP* e fateli sciogliere, a fuoco basso, mescolando con un cucchiaino di legno.

Aggiungete poi la colla di pesce ben strizzata e fate sciogliere anch'essa. Lasciate intiepidire, mescolando frequentemente per evitare che la crema si rapprenda.

In una terrina capiente, versate il latte condensato, il formaggio fresco cremoso, il resto della panna e l'acquavite e amalgamate bene, con le fruste elettriche a bassa velocità. Unite poi la crema di *Taleggio DOP*, incorporatela al resto e versate tutto sulla base di biscotti.

Lasciate in frigo per una notte.

Al momento di servire, sganciate la parte superiore dello stampo e decorate la superficie con more di rovo. Spolverate con zucchero a velo e servite.



PDO TALEGGIO CHEESECAKE WITH BLACKBERRIES

For the base

Grease a spring-release tin (bottom and sides) and line the bottom with greaseproof paper.

Melt the butter.

Finely chop the biscuits, mix them with the melted butter and line the bottom of the tin with the mixture, pressing well with your hands to compact it. Put in the fridge for approx. half an hour.

For the cream

Soften the isinglass in cold water.

Remove the rind from the *PDO Taleggio* and cut into small cubes.

Heat 50 ml of cream in a saucepan, add the *PDO Taleggio* cubes and melt on a low heat, mixing with a wooden spoon. Then squeeze the water out of the isinglass, add it to the saucepan and melt. Leave to cool, mixing frequently to prevent the cream from congealing. Pour the condensed milk, the fresh cream cheese, the rest of the cream and the brandy into a large bowl and mix well with an electric whisk at low speed. Add the *PDO Taleggio* cream, blending it with the other ingredients, and pour the mixture onto the biscuit base. Leave in the fridge overnight.

Before serving, release the upper part of the tin and decorate the surface with blackberries. Dust with icing sugar and serve.

for a 22 cm spring-release tin

for the base

150 g Digestive biscuits

80 g salted butter

for the cream

one tin of sweetened condensed milk
(approx. 400 ml)

200 g *PDO Taleggio*

200 g fresh cream cheese

200 ml fresh single cream

50 ml brandy

10 g isinglass

200 g fresh blackberries

icing sugar to decorate

butter for the tin

Ingredients



PANNA COTTA AL TALEGGIO DOP E CAMOMILLA CON RIDUZIONE ALL'AMARETTO

Ingredienti

per 6 persone

400 ml di panna fresca liquida
 100 ml di latte intero
 100 g di *Taleggio DOP*
 200 g di zucchero semolato
 6 g di colla di pesce
 2 cucchiaini di camomilla
per la riduzione all'amaretto
 100 ml di Amaretto di Saronno
 30 g di zucchero di canna
per decorare
 amaretti duri

Versate il latte e la panna in una casseruola assieme alla camomilla e portate quasi a bollire. Spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 10 minuti.

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda.

Private il *Taleggio DOP* della crosta e tagliatelo a dadini.

Filtrate il latte e la panna e metteteli nuovamente sul fuoco, con il *Taleggio DOP* e lo zucchero. Portate fin quasi a bollire, a fiamma bassissima, mescolando spesso per far sciogliere bene lo zucchero e il formaggio: in ultimo, aggiungete la colla di pesce, ben strizzata e mescolate vigorosamente per farla sciogliere completamente. Spegnete il fuoco, passate immediatamente la panna cotta attraverso un colino a maglie fitte e distribuitela in 6 stampi monoporzione. Lasciate intiepidire a temperatura ambiente, poi mettetela in frigo per una notte

Per la riduzione all'Amaretto

Mescolate in un pentolino il liquore con lo zucchero, poi fate scaldare sul fuoco fino al bollire e lasciate sobbollire per qualche minuto, fino a quando il liquido acquisterà la densità tipica di uno sciroppo. Sformate le panne cotte direttamente sui piatti di portata, nappate con la riduzione all'Amaretto e decorate con qualche amaretto sbriciolato.

PDO TALEGGIO AND CAMOMILE PANNA COTTA WITH AMARETTO SYRUP

Pour the milk and the cream into a saucepan together with the camomile and bring almost to the boil. Switch the heat off and leave in infusion for 10 minutes.

Soften the isinglass in cold water.

Remove the rind from the *PDO Taleggio* and cut into small cubes.

Filter the milk and the cream and return to the heat with the *PDO Taleggio* and the sugar. Bring almost to the boil, at very low heat, mixing frequently to melt the sugar and the cheese; lastly, squeeze the water out of the isinglass, add to the mixture and stir vigorously to melt completely. Switch the heat off, pass the cooked cream through a fine mesh sieve and pour into 6 single-serving pans. Leave to cool at room temperature, then put in the fridge overnight.

For the Amaretto syrup

In a small saucepan, mix the liqueur with the sugar, then heat to boiling and leave to simmer for a few minutes, until the liquid becomes a dense syrup.

Turn out the panna cotta directly onto the serving dishes, drizzle the Amaretto syrup on top and decorate with a few crumbled biscuits.

serves 6

400 ml fresh single cream
 100 ml full-cream milk
 100 g *PDO Taleggio*
 200 g caster sugar
 6 g isinglass
 2 teaspoons camomile
for the Amaretto syrup
 100 ml Amaretto di Saronno
 30 g cane sugar
to decorate
 hard macaroons

Ingredients



Stampato su carta ecologica Symbol Freelifé.

Finito di stampare nel mese di novembre 2014 da Grafiche G7 Sas - Savignone (GE),
azienda certificata ISO14001 per ridurre al minimo l'impatto ambientale
e non interrompere la filiera iniziata con l'uso di carta ecologica.