

> 16/01/2022

A tavola con il Taleggio: le migliori ricette influencers



Con il Taleggio D.O.P. la tavola è una favola. Oggi "Il gatto e la Volpe"



Le favole hanno la straordinaria capacità di non stancarci mai e di saper conquistare sempre nuove generazioni. Proprio come il Taleggio DOP che con il suo sapore inconfondibile diventa protagonista delle storie più amate di sempre, regalando loro un gusto tutto nuovo, che saprà far felici e contenti tutti i personaggi.

La ricetta da favola è **IL GATTO E LA VOLPE - Khachapuri al Taleggio D.O.P** realizzato da GNAMBOX.

> 16/01/2022



INGREDIENTI PER UN KHACHAPURI: 350 g impasto per pizza; 100 g mozzarella; 80 g Taleggio D.O.P.; 1 tuorlo; peperoncino fresco; pepe e olio evo.

PROCEDIMENTO

Riscalda il forno a 220°C ventilato. Fodera una teglia con carta da forno. Su una superficie leggermente infarinata, stendi l'impasto dandogli una forma circolare di circa 25 cm. Con le dita prendi le estremità dell'impasto e alzandolo allungalo leggermente poi inizi a creare dei bordi rialzati arrotolandoli su loro stessi fino a formare la forma di una barca e inserisci la mozzarella grattugiata e il Taleggio D.O.P. tagliato a pezzi.

Inforna il khachapuri finché la crosta inizia a dorare e il formaggio a fondersi, circa 15 minuti. Togli dal forno spennella i bordi con dell'olio poi rimetti in forno per altri 5 minuti finché la crosta sarà croccante e il formaggio inizierà ad abbrustolire.

Con un cucchiaio crea un piccolo buco nel centro del ripieno e adagia il tuorlo. Servi con del peperoncino fresco tagliato a rondelle una macinata di pepe. Per mangiarlo mescola il tuorlo nel composto di formaggio usando una forchetta poi stacca dei pezzi di pane e intingili nel formaggio mentre è ancora caldo.

Ecco altre ricette tratte dal sito www.taleggio.it

> 16/01/2022

MATRICOMIO; JACK PANINO

Sandwich con prosciutto di cinghiale, taleggio e salsa di nocciole

INGREDIENTI (per 1 panino):

2 fette di pane casereccio

60g prosciutto di cinghiale

70g Taleggio DOP

Per la salsa di nocciole:

250ml di latte

80g di nocciole tostate

1/2 cipolla dorata

25g di farina di grano tenero 0

4 cucchiaini di olio evo

1 rametto di rosmarino

sale qb

pepe qb



Procedimento

Rosolare in un pentolino la cipolla tagliata sottile insieme all'olio. Unire la farina fino a formare una sorte di roux, poi diluire con il latte fino ad ottenere una salsa. Quando comincia ad addensarsi unire le nocciole tritate, il rosmarino, sale e pepe.

Bruschettare le fette di pane, quindi farcire con taleggio e prosciutto di cinghiale avendo spalmando la salsa di nocciole su entrambe le fette."

ANGELICA MASSERA

Risotto al taleggio DOP, mele, speck e noci

INGREDIENTI:

- 200 g riso Carnaroli (o altro tipo per risotti)
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino burro
- 1 scalogno
- q.b. brodo vegetale
- 70 g speck (circa)
- 30 g gherigli di noci (circa)
- 60 g taleggio DOP
- q.b. parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)
- 1 mela

> 16/01/2022

PROCEDIMENTO: Per il Risotto al taleggio DOP, mele, speck e noci preparare un brodo vegetale o semplicemente un brodo di dado granulato o classico. In un tegame scaldare leggermente l'olio extravergine d'oliva con il burro e fare appassire lo scalogno tritato finemente. Unire il riso e farlo tostare a fiamma vivace per un paio di minuti. Versare un mestolo di brodo caldo e mescolate.

Aggiungere un pizzico di pepe e di sale e cuocere il risotto sempre a fuoco vivace, aggiungendo di tanto in tanto del brodo caldo e mescolando. Nel frattempo tagliare a dadini lo speck e le mele. In un altro tegame ben caldo versate un filo d'olio, aggiungere sia lo speck che le mele, saltarli a fiamma alta e rosolarli.

Quando mancano 4-5 minuti alla fine cottura del riso (che di solito è di 15-18 minuti) unire lo speck e le mele tagliati a dadini. Completare la cottura del risotto, e solo a fuoco spento unire i gherigli di noci spezzettate, il taleggio tagliato a pezzetti e il parmigiano grattugiato.

Mescolare bene per far sciogliere il taleggio e mantecare il **Risotto al taleggio DOP, mele, speck e noci** rendendolo così ancora più cremoso.



LUCAKE – LUCA PEREGO

Cheesecake al Taleggio, Noci e Miele

INGREDIENTI:

Per la base: biscotti, noci, burro

Per la crema: taleggio, ricotta, zucchero a velo, panna, gelatina

Per la decorazione: pere, zucchero, burro, rum

PROCEDIMENTO:

1. Frullare biscotti e noci fino a ridurle in polvere, aggiungere burro fuso e metterle nello stampo
2. Scaldare la panna, lo zucchero a velo, unisci il taleggio per farlo fondere, poi la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua. Quando il composto è a temperatura ambiente aggiungere ricotta. Versare negli stampi e riporre in frigo a raffreddare.
3. Tagliare le pere a fette e farle cuocere e caramellare in padella con burro, zucchero e rum. Lasciare raffreddare.
4. Sformare le cheesecake dagli stampini, riporre sui piatti da portata, decorare la superficie con pere caramellate

> 16/01/2022

PROCEDIMENTO: Per il Risotto al taleggio DOP, mele, speck e noci preparare un brodo vegetale o semplicemente un brodo di dado granulare o classico. In un tegame scaldare leggermente l'olio extravergine d'oliva con il burro e fare appassire lo scalogno tritato finemente. Unire il riso e farlo tostare a fiamma vivace per un paio di minuti. Versare un mestolo di brodo caldo e mescolate.

Aggiungere un pizzico di pepe e di sale e cuocere il risotto sempre a fuoco vivace, aggiungendo di tanto in tanto del brodo caldo e mescolando. Nel frattempo tagliare a dadini lo speck e le mele. In un altro tegame ben caldo versate un filo d'olio, aggiungere sia lo speck che le mele, saltarli a fiamma alta e rosolarli.

Quando mancano 4-5 minuti alla fine cottura del riso (che di solito è di 15-18 minuti) unire lo speck e le mele tagliati a dadini. Completare la cottura del risotto, e solo a fuoco spento unire i gherigli di noci spezzettate, il taleggio tagliato a pezzetti e il parmigiano grattugiato.

Mescolare bene per far sciogliere il taleggio e mantecare il **Risotto al taleggio DOP, mele, speck e noci** rendendolo così ancora più cremoso.



LUCAKE – LUCA PEREGO

Cheesecake al Taleggio, Noci e Miele

INGREDIENTI:

Per la base: biscotti, noci, burro

Per la crema: taleggio, ricotta, zucchero a velo, panna, gelatina

Per la decorazione: pere, zucchero, burro, rum

PROCEDIMENTO:

1. Frullare biscotti e noci fino a ridurle in polvere, aggiungere burro fuso e metterle nello stampo
2. Scaldare la panna, lo zucchero a velo, unisci il taleggio per farlo fondere, poi la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua. Quando il composto è a temperatura ambiente aggiungere ricotta. Versare negli stampi e riporre in frigo a raffreddare.
3. Tagliare le pere a fette e farle cuocere e caramellare in padella con burro, zucchero e rum. Lasciare raffreddare.
4. Sformare le cheesecake dagli stampini, riporre sui piatti da portata, decorare la superficie con pere caramellate

> 16/01/2022

INVOLTINO DI SPADA, NOCI E TALEGGIO D.O.P. CON ERBE E SALE MEDITERRANEO INSALATA DI PERE MISTE, SEDANO E MENTA

INGREDIENTI:

- 4 fette di pesce spada
- 10 gherigli di noce
- Olio evo q.b.
- Pepe q.b.
- Aromi misti: timo, basilico, prezzemolo, rosmarino q.b.
- Paprika q.b.
- 120 grammi di taleggio DOP
- 3 pere di diverso tipo
 - . menta q.b.
- Sedano bianco fresco 200 grammi (anche foglie)
- Aceto



PROCEDIMENTO

Prendere le fette di spada, privarle della pelle e metterle fra due fogli di carta forno. Con un mattarello picchiare e stendere. Salare con il sale aromatico ottenuto frullando sale ed erbe. Metter un pizzico di paprika e inserire al centro il taleggio. Infornare a 200 gradi fino a doratura. Chiudere a modo di involtino.

Tagliare le pere a listarelle, mantenendo la buccia ed eliminando il torsolo.

Tagliare per il lungo il sedano e metterlo in acqua e ghiaccio.

Creare un insalata con sedano, pere, olio e aceto

Comporre il piatto

ALIDA GOTTA

Cipolle ripiene di fonduta di Taleggio D.O.P.

Ingredienti per 6 persone:

- 6 grosse cipolle bionde
- 800 g di Taleggio
- 200 gr latte
- 100 g di amaretti secchi
- Burro qb
- sale, pepe

Mettete a bagno il taleggio per 1 notte nel latte tagliato a cubetti, il giorno dopo scioglietelo a bagno maria fino ad ottenere una fonduta liscia.

Lavate bene le cipolle con la buccia e cuocetele in forno per un paio d'ore a bassa temperatura (120 °C circa).

> 16/01/2022



Tagliatele a metà e svuotatele all'interno. Tritate la parte di cipolla svuotata e lasciate che perda in uno scolapasta la sua acqua.

Nel frattempo unite la fonduta ammorbidita di taleggio e le cipolle tritate, per ultimo aggiungete gli amaretti sbriciolati; aggiustate di sale e pepe se necessario.

Farcite le cipolle con il ripieno ottenuto, cospargetele leggermente con un po' di amaretti in polvere e con un fiocco di burro. Grattinate le cipolle in forno caldo a 180 °C.

> 16/01/2022

MOCHO

Fame da Lupi - Burger Taleggio Burger con fettona di taleggio impanata, marmellata di fragole spicy, funghi trifolati, mayo alle erbe.

Ingredients

- 1 fetta di taleggio spessa (200g)
- 80g funghi porcini
- 50g marmellata di fragole
- 30g maionese
- 2 Fette di Pancarrè
- 1 spicchio d'aglio
- erbe aromatiche (timo, maggiorana, prezzemolo)
- peperoncino in polvere QB
- 100g pan grattato
- 1 l olio per frittura
- 1 uovo
- farina QB
- olio evo QB
- sale & pepe QB

Instructions

1. tagliare una fetta spessa di Taleggio e metterla in freezer su una placca con carta forno per 15 minuti
2. tagliare i funghi e saltarli in padella a fiamma viva con, olio, aglio e prezzemolo.
3. mischiare la marmellata di fragole con in peperoncino in polvere ed amalgamare.



> 16/01/2022

LORENZO BIAGIARELLI

Scones con una spuma di Taleggio D.O.P. e marmellata di funghi;

INGREDIENTI

- 250 gr farina 0
- 125 ml latte freddo
- 70 gr burro
- mezza bustina lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- un cucchiaino di zucchero
- 200 gr porcini
- due scalogni
- olio EVO
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 splash di aceto
- timo fresco
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

· Per gli scones: tagliare il burro a dadini, miscelare tutte le polveri e ricoprire il burro mescolando col cucchiaino. Aggiungere il latte, blitzare nel robot da cucina per qualche secondo fino a ottenere un composto grezzo, compattarlo con le mani e lasciare in frigo per mezz'ora. Estrarre dal frigo, formare gli scones (tondi o triangolari), infornare a 220 per 10 minuti. Per la marmellata: far caramellare gli scalogni con olio sale e pepe, una ventina di minuti a fuoco lento, aggiungendo alla fine zucchero e aceto. A parte far appassire i funghi a dadini col timo, incorporando quindi al resto del composto facendo caramellare qualche minuto. Per la spuma di taleggio: montare la panna, sciogliere a bagnomaria il taleggio (tenendo da parte un po' di crosta) e poi incorporare con una spatola alla panna. Guarnire alla fine con un pezzetto di crosta.

