

*GialloZafferano per Consorzio Tutela Taleggio*

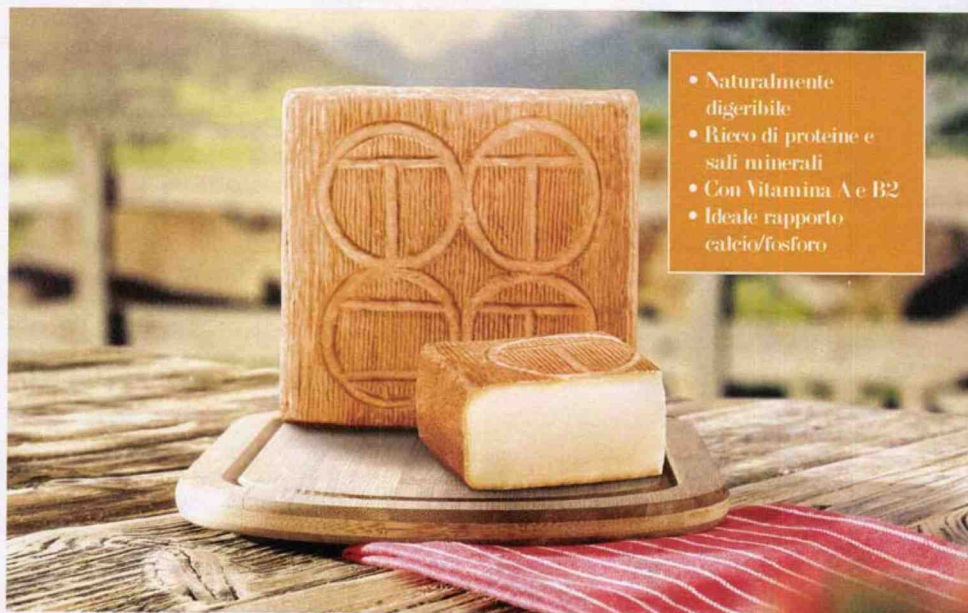
# Taleggio D.O.P. è libertà al QUADRATO

**Un formaggio autentico che ti aiuta a creare  
ricette estive semplici, fresche e ricche di gusto**



L' hai riconosciuto? È il **Taleggio D.O.P.** con la sua forma caratteristica, l'aroma inconfondibile, la pasta compatta e uniforme. La sua digeribilità lo rende perfetto per l'estate e con il suo tocco diventano gustose le ricette più semplici. È un formaggio totalmente naturale, riconosciuto con la **Denominazione di Origine Protetta** che prevede un Disciplinare di Produzione al quale i produttori e gli

stagionatori si devono attenere scrupolosamente. La produzione e la stagionatura devono avvenire solo nella zona d'origine nelle province indicate nel Disciplinare stesso. Lasciati ispirare dal suo gusto per creare nuove ricette, con **Taleggio D.O.P.** è facile far quadrare ogni situazione. Provalo nel classico risotto, su un'inedita pizza o nella degustazione in purezza che non delude mai. Scopri proprietà e ricette su [taleggio.it](http://taleggio.it)



- Naturalmente digeribile
- Ricco di proteine e sali minerali
- Con Vitamina A e B2
- Ideale rapporto calcio/fosforo

## 3 idee

PER FAR  
QUADRARE OGNI  
SITUAZIONE

### 1. Brunch sfizioso?

Utilizza verdure già cotte (anche in scatola) per un cake salato. Mixale con farina, uova, yogurt intero, cubetti di **Taleggio D.O.P.** e cuoci in forno in uno stampo da plum cake. Servilo freddo a fette.

### 2. Aperitivo informale?

Sfrutta gli avanzi di pasta in una saporita frittata. Sbatti le uova, aggiungi sale, pepe e cubetti di **Taleggio D.O.P.** Immergi la pasta nel composto e poi friggi come una normale frittata. È ottima fredda tagliata a quadrotti.

### 3. Invito a cena?

Taglia a metà per il lungo verdure di stagione come peperoni, zucchine e melanzane, svuotalle e falle scottare in forno. Prepara un ripieno con la verdura dell'interno e **Taleggio D.O.P.** a cubetti, uova, pan grattato e basilico. Cuoci in forno e servi a temperatura ambiente.



CONSORZIO TUTELA TALEGGIO



### La ricetta

## LA QUICHE DA SCATTO SOCIAL

1 confezione di pasta bris e rettangolare - 300 g di asparagi - 200 g di Taleggio D.O.P.  
- 4 uova - 3 cucchiaini di panna - sale - pepe - noce moscata - erba cipollina

Cuoci gli asparagi dopo aver tolto la parte dura e scola quando sono al dente. Sbatti le uova con panna, sale, pepe e un pizzico di noce moscata tritata o gi  in polvere. Trita circa un terzo degli asparagi e aggiungili al composto. Taglia il Taleggio D.O.P. in questo modo: una parte (circa un terzo) a tocchetti senza crosta, il rimanente a fette con la sua crosta edibile. Stendi la pasta bris e su una teglia rettangolare, metti i tocchetti di Taleggio D.O.P., copri con il composto di uova e panna e inforna per 10 minuti. Estrai la quiche, seguendo l'immagine disponi rapidamente gli asparagi e le fette di Taleggio D.O.P. con la crosta. Aggiungi dell'erba cipollina (se ti piace). Quindi completa la cottura per altri 10-15 minuti.