

# Cosabolle <sup>OMAGGIO</sup> in **Pentola**

GIUGNO 2019



[www.facebook.com/cosabolleinpentola.net](http://www.facebook.com/cosabolleinpentola.net)

[www.Cosabolleinpentola.net](http://www.Cosabolleinpentola.net)

Guida **GRATUITA** di CUCINA: Facile - Rapida - Economica

**Il taleggio in cucina**



**BCA** *assicura* Presenta:

***l'Happy Hour Assicurativo!***

**TUTTI I MERCOLEDÌ DALLE 17,00 ALLE 20,00  
APERTURA STRAORDINARIA!**

**RC AUTO - RC PROFESSIONALI - POLIZZE CASA,  
INFORTUNI - PIANI DI RISPARMIO PERSONALIZZATI**

***Vi aspettiamo nella nostra sede di Torino in Via Fidia, 16***

**Per Info: 366 2905683 - [torino@bcassicura.it](mailto:torino@bcassicura.it)**

# Cosabolle in **Pentola**

Periodico a distribuzione gratuita

Mensile Giugno 2019

Suppl. al sett. reg. presso Trib. di Milano

n. 481 del 21/12/2012

Edizioni: **Giove S.r.l.**

Via Barletta, 74 (To)

Tel. 011.3272888

**Il taleggio  
in cucina**

Mensile  
Giugno 2019



## **Il taleggio in cucina**

Con una serie di nomi (stracchino quartiolo, stracchino quadro, stracchino di Milano), è stato da sempre denominato il formaggio Taleggio, tipico della Lombardia. Il nome di questo formaggio, proviene dal fatto che esso veniva fabbricato principalmente in autunno - specie in settembre e ottobre - mesi in cui cresce l'erba quartirola nella Val Taleggio, valle che nel passato, con la Valsassina, aveva quasi il privilegio di fabbricare i più rinomati quartioli. Un ringraziamento per le ricette di questo numero al Consorzio Tutela Taleggio costituito nel 1979, massima rappresentatività della filiera. [www.taleggio.it](http://www.taleggio.it)



## **Sommario**

**Oroscopo**

**a pag. 06**

**Ricette**

**da pag. 09**

**09** Barchette di indivia belga e taleggio

**11** Millefoglie di verdure al taleggio

**Guida programmi TV** **da pag. 13**

**23** Pasta fredda allo zafferano, taleggio...

**24** Involtini di vitello con taleggio...

**Provati per voi** **a pag. 25**

**27** Quiche lorraine con taleggio e patate

**29** Cheesecake al taleggio e frutti di bosco

**Provati per voi** **a pag. 30**

**Ti interessa la Cucina della Mamma?  
Hai aspirazioni da Cuoco?**

Visita il nostro sito effettua la registrazione gratuita e pubblica le ricette sul nostro sito, entra a far parte della nostra comunità facebook...Ti aspettiamo!



[www.cosabolleinpentola.net](http://www.cosabolleinpentola.net)

[www.facebook.com/cosabolleinpentola.net](https://www.facebook.com/cosabolleinpentola.net)



## Il Taleggio in cucina



Con una serie di nomi (stracchino quartirolo, stracchino quadro, stracchino di Milano), è stato da sempre denominato il formaggio Taleggio, tipico della Lombardia. Il nome di questo formaggio, proviene dal fatto che esso veniva fabbricato principalmente in autunno - specie in settembre e ottobre - mesi in cui cresce l'erba quartirolo nella Val Taleggio, valle che nel passato, con la Valsassina, aveva quasi il privilegio di fabbricare i più rinomati quartiroli. Un ringraziamento per le ricette di questo numero al Consorzio Tutela Taleggio costituito nel 1979, massima rappresentatività della filiera. [www.taleggio.it](http://www.taleggio.it)



### BARCLETTE DI INDIVIA

### BELGA E TALEGGIO D.O.P.

[www.taleggio.it](http://www.taleggio.it)

**PORTATA:** ANTIPASTO

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: 25 MIN.
- ✓ RICETTA PER PERSONE: 4
- ✓ DIFFICOLTÀ: FACILE

#### INGREDIENTI:

- 2 cespi di indivia belga
- 300 gr di Taleggio D.O.P.
- 150 gr di ricotta
- 50 gr di rucola
- 1 pizzico di paprika dolce
- 2 cucchiaini colmi di miele
- 70 gr di noci tritate

**T**agliamo i fondi dell'indivia con molta attenzione e sfogliamo la senza romperla ricavando 16 foglie. Laviamole con attenzione, asciughiamole tamponando con un canovaccio e livelliamo il fondo della barchetta in modo che stia dritta nel piatto. In una boule mettiamo metà del Taleggio D.O.P., metà della ricotta, la rucola tagliata finemente, un pizzico di paprika e mescoliamo fino ad amalgamare bene il tutto. In un'altra boule mettiamo il restante Taleggio D.O.P., la ricotta rimanente, 1 cucchiaino di miele, le noci tritate e mescoliamo bene. A questo punto riempiamo 8 foglie di indivia con il composto di Taleggio D.O.P., ricotta, rucola e paprika e le restanti 8 con quello di Taleggio D.O.P., ricotta, miele e noci. Mettiamo su ogni piatto 4 barchette, due per tipo e decoriamo con miele, noci, paprika e rucola..



www.taleggio.it

PORTATA: **ANTIPASTO**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **45 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **FACILE**

### INGREDIENTI:

- 2 zucchine
- 2 peperoni rossi
- 1 melanzana
- 1 patata lessa grande
- 2 pomodori ramati
- 200 gr di Taleggio DOP
- 1 mazzetto di basilico
- olio evo q.b.
- 2 cucchiaini di pan grattato
- 4 stampini monouso
- sale e pepe q.b.

## MILLEFOGLIE DI VERDURE AL TALEGGIO D.O.P. FILANTE

**P**er prima cosa accendiamo il forno a 180°, puliamo i peperoni e mettiamoli tagliati a metà dentro una teglia. Inforniamo senza condimenti per 15/20 minuti. Appena il tempo sarà trascorso tiriamoli fuori e mettiamoli dentro un sacchetto resistente al calore e lasciamoli raffreddare per qualche minuto. Dopo li spelleremo con facilità. Nel frattempo tagliamo a fette di 1/2 centimetro sia le zucchine che la melanzana e successivamente grigliamole e mettiamole da parte. Tagliamo a fette anche la patata ed i pomodori. Ricordiamoci prima di comporre il piatto di salare e pepare ogni verdura. Adesso non ci resta che comporre il piatto, in uno stampino monouso mettiamo 1 fetta di zuccina, 1 fetta di melanzana, 1 fetta di peperone, 2 pezzetti di Taleggio DOP, 1 fetta di patata e ripetiamo ancora una volta. Alla fine mettiamo una fetta di pomodoro e spolveriamo con poco pan grattato e inforniamo a 190° per 15 minuti. Quando si sarà formata una leggera crosticina, sforniamo le millefoglie e ribaltiamole sul piatto. Guarniamo con foglie di basilico e una spolverata di pepe.



www.taleggio.it

PORTATA: PRIMO

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MIN.
- ✓ RICETTA PER PERSONE: 4
- ✓ DIFFICOLTÀ: FACILE

#### INGREDIENTI:

- 360 gr di sedani (pasta)
- 200 gr di Taleggio D.O.P.
- 150 gr di pomodorini
- 100 gr di olive nere
- basilico q.b.
- 2 bustine di zafferano
- olio sale, pepe q.b.

## PASTA FREDDA ALLO ZAFFERANO, TALEGGIO, POMODORINI, OLIVE NERE, BASILICO

**F**acciamo bollire dell'acqua in una pentola e appena raggiunge l'ebollizione saliamo, uniamo le bustine di zafferano e caliamo la pasta. Lasciamola cuocere per il tempo indicato, scoliamola e lasciamola raffreddare sotto acqua corrente fredda. A parte tagliamo il Taleggio D.O.P. a cubetti, dividiamo in 4 i pomodorini ed uniamo il tutto insieme alle olive nere ed alcune foglie di basilico. Condiamo la pasta con un filo d'olio e una macinata di pepe fresco.





## INVOLTINI DI VITELLO CON TALEGGIO, TIMO, INSALATA DI ARANCE E OLIVE NERE



www.taleggio.it

PORTATA: **SECONDO**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **40 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

### INGREDIENTI:

- 4 fettine di vitello
- 150 gr di Taleggio D.O.P.
- 1 scalogno piccolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 rametti di timo
- 20 gr di burro
- farina q.b.
- olio evo, sale e pepe q.b.
- 4 arance mature
- 100 gr di olive nere denocciolate

**P**rendiamo le fettine di vitello, battiamole con un batticarne, tagliamole in due parti e mettiamole da parte. Nel frattempo mettiamo il Taleggio D.O.P a pezzi in una boule insieme ad una spolverata di pepe e del timo sfoigliato e mescoliamo bene. Riempiamo ogni fetta di vitello con un po' di composto di Taleggio D.O.P. e passiamo gli involtini nella farina premendo bene su ogni lato. Adesso prendiamo una padella antiaderente, mettiamo un filo di olio evo, il burro e lo scalogno tritato finemente. Appena inizierà a dorarsi uniamo gli involtini di vitello che avremo legato prima con spago da cucina o stuzzicadenti. Facciamo cuocere gli involtini circa un minuto e mezzo per lato, in modo che si formi una crosticina dorata. Sfumiamo con il vino, copriamo con un coperchio e lasciamo cuocere altri 3/4 minuti. Togliamoli dalla padella e lasciamoli riposare un minuto prima di servirli. Togliamo lo spago da cucina e decoriamo con qualche rametto di timo fresco. Per l'insalata, peliamo le arance e tagliamole a spicchi, mettiamole in una boule, uniamo le olive nere denocciolate, condiamo con un filo d'olio e del pepe nero macinato e mettiamole nel piatto alternando uno spicchio ad un'oliva. Concludiamo con una macinata di pepe fresco.



## QUICHE LORRAINE

### CON TALEGGIO D.O.P. E PATATE

Ricetta di Doriana Tucci  
[www.lasignoradeifornelli.it](http://www.lasignoradeifornelli.it)

PORTATA: **UNICO**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **47 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

#### INGREDIENTI:

- 200 gr di pasta brisé
- 150 gr di prosciutto cotto tagliato a cubetti
- 80 gr di Taleggio D.O.P. tagliato a cubetti
- 1 patata
- crema royale preparata con 2 uova e 100 ml di panna fresca
- sale
- pepe nero in grani
- noce moscata qb

**S**i stende la pasta brisé (se preparata al momento deve prima riposare in frigo per mezz'ora) fra due fogli di carta forno, uno dei quali inumidito e strizzato, ad uno spessore di 2 mm. Stendere nella teglia dalla parte della carta inumidita per farla ben aderire alla tortiera e forare con l'apposito attrezzo o con i rebbi di una forchetta, poi cospargere con i cubetti di prosciutto, alternandoli a quelli di Taleggio D.O.P.. Si prepara la crema royale battendo appena le uova con la crema di latte, sale, noce moscata e una macinata di pepe. Coprire con le fettine di patate lessate e ricoprire con la crema. Infornare a 180° e cuocere per 35 minuti; servire tiepida accompagnata da un'insalatina fresca a piacere.





www.taleggio.it

PORTATA: **DOLCE**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **20 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

#### INGREDIENTI PER LA BASE:

- 150 gr di biscotti
- 80 gr di burro salato

#### PER LA CREMA:

- 200 gr di Taleggio D.O.P.
- 200 gr di formaggio fresco cremoso
- 200 ml di panna fresca liquida
- 400 ml di latte condensato zuccherato
- 50 ml di acquavite
- 10 gr di colla di pesce

#### PER LA DECORAZIONE:

- 200 gr di frutti di bosco a scelta
- zucchero a velo per decorare
- burro per lo stampo qb

## CHEESECAKE AL TALEGGIO

### CON FRUTTI DI BOSCO

**P**er la base della torta: imburrate bene uno stampo a cerniera e foderatene il fondo con carta da forno. Tritate finemente i biscotti, amalgamateli al burro fuso precedentemente e foderate con questo composto il fondo, premendo bene con le mani in modo da renderlo compatto. Mettete in frigo per circa mezz'ora.

**Per la crema:** ammolate la colla di pesce in acqua fredda. Privatate il Taleggio D.O.P. della crosta e tagliatelo a dadini. Scaldate 50 ml di panna in una casseruola, unitevi i dadini di Taleggio D.O.P. 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 D.O.P., incorporatela al resto e versate tutto sulla base di biscotti. Lasciate in frigo per una notte. Al momento di servire, decorate la superficie con i frutti di bosco, spolverate con zucchero a velo e servite.