



Eccellenza italiana

80



## TALEGGIO DOP

Le stelle di Puglia lo reinterpretano in ricette "A Regola d'Arte"

**OGNI FORMA DI TALEGGIO DOP È UN PARALLELEPIPEDO QUADRANGOLARE, CON CROSTA SOTTILE, MORBIDA E DI UN ROSATO NATURALE.**

La pasta del Taleggio DOP è uniforme e compatta, di colore chiaro che varia dal bianco al paglierino. Il sapore è dolce, leggermente aromatico. Ha una buona digeribilità ed è un alimento naturale perché non è ammesso alcun trattamento della crosta, inoltre è un formaggio energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2. Ha un rapporto calcio/fosforo ideale

per l'assorbimento del calcio a livello intestinale e per la fissazione dei sali nelle ossa. Antonella Ricci e Vinod Sookar, i "Romeo e Giulietta" della cucina italiana, sono le firme di 12 ricette a base di Taleggio DOP ispirate alle correnti artistiche più famose di tutti i tempi: dall'Impressionismo al Cubismo, dalla Pop Art all'Action Painting. Pugliese doc e figlia di chef lei, originario delle Mauritius con la passione per la cucina italiana lui, Antonella e Vinod fanno coppia ai fornelli e nella vita e dal 1996 confermano la stella Michelin per il Ristorante di Ceglie

Messapica, in provincia di Brindisi, che oggi porta il loro nome. Il Consorzio Tutela Taleggio, con sede in Lombardia a Treviglio (Bergamo), li ha scelti per il progetto "A Regola d'Arte" con il desiderio di valorizzare la DOP anche fuori dalla sua terra d'elezione, perché il Taleggio, originario del Nord Italia, è ormai sempre più apprezzato anche al Sud, nelle isole e oltre confine. Con "A Regola d'Arte" la cucina stellata con i sapori dell'Italia e del mondo si sposa al Taleggio DOP in un menù che è un vero capolavoro artistico.





## AGNELLO ALLA VINCENT

### INGREDIENTI PER 4

4 carré d'agnello (da 3 costolette ognuno)

50 g di erbe aromatiche tritate (rosmarino, timo, salvia, prezzemolo)

100 g di pangrattato

Sale

250 g di zucca tagliata a cubi

1 spicchio d'aglio intero

Olio extravergine d'oliva

### PER LA RIDUZIONE DI OSSI

#### DI AGNELLO:

Sedano, carota e cipollotto a cubi

1 filo d'olio extravergine d'oliva

500 g di ossi di agnello tostati in forno a 250° per 20 minuti

50 g di concentrato di pomodoro

1 bicchiere di vino rosso corposo

Acqua

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Per la riduzione, rosolate, con un filo d'olio, sedano carota e cipollotto. Unite gli ossi, sfumate con il vino, unite il concentrato e ricoprite

di acqua. Lasciate a fuoco lento per circa 2 ore. Filtrate e riportate sul fuoco fino ad arrivare alla consistenza desiderata; salate e tenete in caldo.

**DUE:** Per la vellutata di zucca al Taleggio, stufate la zucca in una casseruola con l'aglio e un filo d'olio, fino a quando non sarà ben cotta. Lasciate intiepidire, frullate e aggiungete il Taleggio tagliato a cubi.

**TRE:** Per l'agnello, in una padella calda con olio rosolate bene l'agnello. Mescolate il pangrattato con le erbe aromatiche e il sale. Trasferite l'agnello su una placca con carta forno e ricopritelo con il pangrattato profumato e completate la cottura in forno a 180° per 7-8 minuti.

**QUATTRO:** Per comporre il piatto, sistemate la vellutata su quattro piatti da portata, disponete accanto l'agnello caldo e la riduzione bollente.

Eccellenza italiana

81



## DRIPPING DI TALEGGIO

### INGREDIENTI PER 4

100 g di tartare di salmone

12 cozze pulite

250 g di seppie

100 g di gamberi puliti

1 limone biologico

Sale aromatico

Nero di seppia

Pestato di olio e prezzemolo

Fiori edibili

250 g di Taleggio

100 g di panna

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Condite la tartare con olio, sale aromatico e scorza di limone grattugiata e tenete in frigorifero.

**DUE:** Saltate le cozze in una padella calda, sgusciatele e tenetele da parte.

**TRE:** Tagliate la seppia una parte a julienne e i tentacoli in 4 parti, arrostitela e salatela. Tenete i gamberi in una ciotola in frigorifero.

**QUATTRO:** Scaldate la panna e unite i cubi di taleggio, lasciateli fondere e tenete a temperatura ambiente. Componete il piatto: fate delle pennellate con il nero di seppia e pestato di prezzemolo; disponete tutti gli ingredienti preparati.







► 1 marzo 2022

Eccellenza italiana

82

## IMPRESSION DE TALEGGIO

### INGREDIENTI PER 4

1 gallinella (ca. 500 g)  
8 moscardini piccoli  
1 zuccina, 1 carota, 1 costa di sedano  
10 g di lemongrass  
10 g di scorza di limone biologico  
Erbe aromatiche  
10 g di olio extravergine d'oliva  
Sale, 1 peperoncino  
250 g di Taleggio  
50 g di panna  
Fiori di aglio, basilico viola

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Sfilettate la gallinella, tenete da parte gli scarti, e da 2 filetti ricavatene 4. Pulite i moscardini e tenete da parte. Tagliate la parte verde della zuccina a cubetti e conservate la parte bianca.

**DUE:** In una casseruola unite sedano, carota, la parte bianca della zuccina, scorza di limone, lemongrass, peperoncino, sale, olio, gli scarti della gallinella ed erbe aromatiche; ricoprite di acqua. Cuocete per circa 20 minuti, filtrate e tenete in caldo.

**TRE:** Preparate la fonduta in un pentolino con Taleggio a cubetti e panna: fate sciogliere sul fuoco e poi raffreddare a temperatura ambiente.

**QUATTRO:** In una padella antiaderente scaldate un filo d'olio e scottate da ambo i lati i moscardini e i filetti di gallinella, prima dal lato della pelle; salate a fine cottura (circa 5-7 minuti).

**CINQUE:** In 4 piatti da portata sistemate al centro un cucchiaino di fonduta, i moscardini, il filetto di gallinella, decorate con petali di fiore d'aglio e il basilico rosso e irrorate con il brodo bollente e piccante poco prima del servizio.



## RAVIOLO IV AL TALEGGIO

### INGREDIENTI PER 4

#### PER L'IMPASTO CHIARO:

100 g di semola rimacinata  
1 uovo

#### PER L'IMPASTO VERDE:

100 g di semola rimacinata  
1 tuorlo  
30 g di clorofilla di spinaci

#### PER L'IMPASTO NERO:

100 g di semola rimacinata  
1 tuorlo  
1 sacchetto di nero di seppia setacciato

#### PER L'IMPASTO VIOLA:

100 g di semola rimacinata  
1 tuorlo  
30 g di crema di barbabietola

#### PER IL RIPIENO:

200 g di Taleggio

#### PER LA SALSA:

250 g di patate cotte sotto cenere  
50 g di brodo vegetale  
1 cipollotto a rondelle  
Sale  
Pepe  
Olio extravergine d'oliva  
Erba cipollina

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Per la pasta, lavorate gli ingredienti separatamente e stendete delle sfoglie sottili.

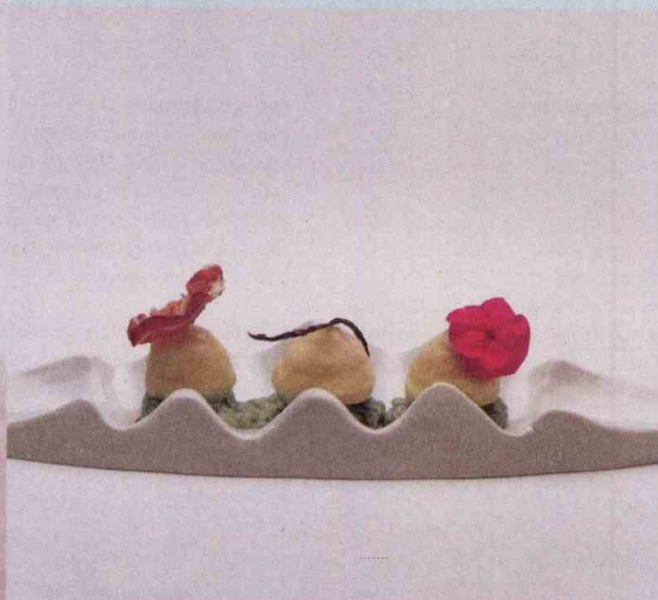
**DUE:** Frullate il Taleggio ben freddo e mettete il composto in una sacca da pasticciere con un beccuccio di mezzo centimetro di diametro. Fate i ravioli con degli stampi tondi di diverso diametro utilizzando gli impasti di vari colori.

**TRE:** In una casseruola scaldate l'olio con il cipollotto tritato, unite le patate cotte, il brodo vegetale e cuocete per circa 10 minuti a fuoco moderato. Frullate e tenete in caldo. Condite con sale e pepe.

**QUATTRO:** Lessate i ravioli colorati in acqua salata. In 4 piatti da portata sistemate la salsa di patate ben calda, i ravioli colorati ben scolati con un filo d'olio e decorate con erba cipollina.







## SOGNO DI PRIMAVERA

### INGREDIENTI PER 4

#### PER LE GOCCE DI TALEGGIO E RICOTTA:

150 g di crema di Taleggio

150 g di ricotta ben sgocciolata

1,5 kg di semola rimacinata di grano duro

#### PER LA CREMA:

100 g di avocado

100 g di zucchine (solo la parte verde)

5 g di succo di limone

Olio extravergine d'oliva

Peperoncino

Sale

4 fette di pancetta

4 fili di peperone crusco, scottato in olio bollente

4 fiori eduli

#### INOLTRE:

1 sacca da pasticciere con beccuccio liscio da 1,5 cm

1 teglia piccola profonda

#### PROCEDIMENTO

**UNO:** Per le gocce di Taleggio, in una ciotola stemperate la crema di Taleggio e la ricotta fino a farla diventare una crema e trasferitela nella sacca da pasticciere. Sistemate nella teglia uno strato di semola di circa 2 cm. Disponetevi sopra, utilizzando la sacca da pasticciere, 12 sfere di crema e ricoprite con la semola restante. Lasciate riposare la preparazione in frigorifero per 12 ore. Passato questo tempo si saranno formate le sfere che preleverete dalla semola.

**DUE:** Per la crema di avocado e zuccina, sbollentate e raffreddate la zuccina. In un mortaio unite l'avocado tagliato a pezzi, la zuccina, l'olio, il peperoncino, se vi piace, e sale a piacere. Tostate la pancetta in una padella rovente e tenete su carta assorbente. Lessate le gocce, 3 per ogni porzione, in acqua bollente senza sale e sistematele sulla crema con i tre elementi: peperone crusco, pancetta tostata e fiori eduli.







Eccellenza italiana

84

## SPAGHETTI DINAMICI AL TALEGGIO

RICETTA DI CHEF ANTONELLA RICCI E CHEF VINOD SOOKAR

### INGREDIENTI PER 4

120 g di fagiolini Sant'Anna  
1 zuccina (solo la parte verde)  
1 carota  
Basilico rosso  
Fonduta di Taleggio (250 g di taleggio con 100 g di panna)  
Pestato di basilico (foglie di basilico, mandorle, sale e olio extravergine d'oliva)  
Sale  
Olio extravergine d'oliva

### PER GLI SPAGHETTINI QUADRATI:

200 g di semola rimacinata di grano duro  
2 uova

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Per gli spaghetti, impastate la semola con le uova e lasciate riposare in frigorifero con una pellicola. Tirate la sfoglia dello spessore di 3 mm e fate gli spaghetti quadrati; tenete da parte coperti con un canovaccio.

**DUE:** Per il condimento, sbollentate i fagiolini in acqua salata per 7 minuti. Tagliate a julienne la zuccina e la carota pelate e sbollentate per 2 minuti. Unite gli ortaggi in una ciotola capiente.

Pestate il basilico con le mandorle, il sale e l'olio extravergine d'oliva.

**TRE:** In un pentolino portate la panna a 75° e unite il Taleggio a cubi, lasciate fondere e poi raffreddare. Unite al pestato di basilico 2 cucchiari di fonduta fredda di Taleggio.

**QUATTRO:** Lessate la pasta al dente e unitela agli ortaggi, conditela infine con il pestato al Taleggio e un filo d'olio.



## SPUNTINO PUNTINATO AL TALEGGIO

### INGREDIENTI PER 4

4 fette di pane in cassetta  
15 fiori di zucca  
8 falde di cipolla di Acquaviva  
30 g di salsa di pomodoro al basilico  
30 g di nero d'olive Celline  
30 g di foglie di spinaci  
30 g di pesto di basilico  
2 funghi porcini, tagliati a cubi  
20 g di mandorle pelate  
20 g di zucchero  
Aceto di vino rosso  
Olio extravergine d'oliva  
Sale  
150 g di Taleggio, a temperatura ambiente e sottovuoto

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Sbollentate le falde di cipolla in una mestura fatta con metà acqua e metà aceto di vino rosso, zucchero e sale; scolatele per bene. Pulite i fiori e privateli del pistillo, lavateli e frullateli con mandorle, olio e sale.

**DUE:** Pulite e lavate gli spinaci, frullateli con un goccino di acqua fredda. Grigliate il pane in cassetta. Tostate i funghi con il sale.

**TRE:** Con l'aiuto di uno stampo circolare di 2 cm fate tanti cerchietti di pane. Mettete il Taleggio e tutte le salse in tante sacche da pasticciere. Disponete la crema di Taleggio su ogni cerchietto e decorate a piacere con tutti gli ingredienti.





Eccellenza italiana

85

## TALEGGIO AL CUBO

RICETTA DI CHEF ANTONELLA RICCI E CHEF VINOD SOOKAR

### INGREDIENTI PER 4

240 g di noce di Fassona  
30 g di scaglie di mandorle tostate  
10 g di capperi dissalati  
160 g di pomodori Tomboloni essiccati (sale, pepe e olio EVO)  
80 g di Aceto Tradizionale di Modena (in una sacca da pasticciere)  
200 g di pangrattato  
1 uovo  
Sale, pepe  
Tartufo nero  
4 cubi di Taleggio DOP (ca. 40 g ognuno)  
1 cucchiaino di acqua frizzante  
Olio extravergine d'oliva  
4 foglie di basilico

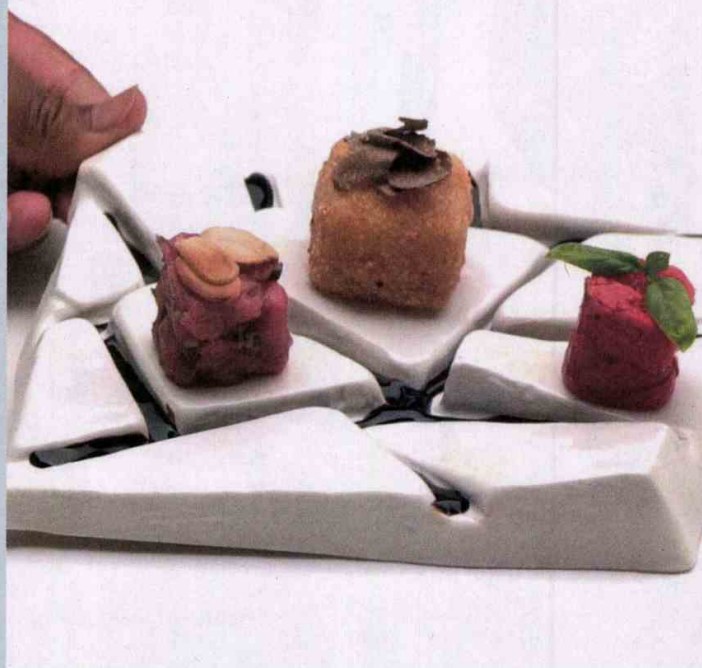
### PROCEDIMENTO

**UNO:** Tagliate il Taleggio a cubi di 3 cm e teneteli in frigorifero. Sbattete le uova e panate due volte i cubi, tenete in frigo.

**DUE:** Con un coltello ben affilato fate la tartare di noce di Fassona e conditela con sale, capperi tritati e acqua frizzante; ricavate 4 cubi con uno stampo cubico.

**TRE:** Fate 4 cubi con i pomodori essiccati e decorateli con il basilico. Friggete i cubi di Taleggio nell'olio a 170° fino a completa doratura.

**QUATTRO:** Sistemate su 4 piatti da portata i 3 cubi, sulla tartare unite le mandorle tostate e sul cubo di Taleggio il tartufo a scaglie; decorate con i fili di aceto balsamico e servite.



## TORTINO AL BACIO DI TALEGGIO

### INGREDIENTI

100 g di zucchero  
100 g di farina  
50 g di cacao amaro  
200 g di olio extravergine d'oliva  
120 g di tuorli  
100 g di albume montato a neve con 15 g di zucchero

### PER IL CRUMBLE DI FAVA DI CACAO:

35 g di cacao in polvere  
80 g di farina di riso  
35 g di granella di fave di cacao  
45 g di zucchero di canna  
80 g di burro

### PER LA CREMA INGLESE ALLO ZAFFERANO:

250 g di panna  
250 g di latte  
100 g di zucchero  
70 g di tuorli  
Pistilli di zafferano

### PER IL GELATO AL PROFUMO DI TALEGGIO:

150 g di panna  
200 g di latte di capra  
½ bacca di vaniglia  
150 g di crema di Taleggio  
125 g di zucchero a 121°

### PROCEDIMENTO

**UNO:** Per il tortino, sbattete i tuorli con lo zucchero, unendo a filo l'olio. Aggiungete farina e cacao e infine l'albume montato a neve. Trasferite in una teglia con carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti. Sfornate e tagliate a cubi.

**DUE:** Per il crumble, unite tutti gli ingredienti incorporando per ultimo il burro. Mescolate bene e trasferite su una placca con carta forno; cuocete a 180° per 5 minuti.

**TRE:** Per la crema inglese, scaldate in un pentolino panna e latte con alcuni pistilli di zafferano. Sbattete i tuorli con lo zucchero e uniteli a latte e panna. Addensate la crema sul fuoco fino alla consistenza desiderata. Raffreddate, filtrate e trasferite in un sifone.

**QUATTRO:** Per il gelato al profumo di Taleggio, scaldate in un pentolino latte, panna e semi di vaniglia; unite la crema di Taleggio e infine lo zucchero a 121°. Raffreddate e mantecate nella gelatiera. Componete poi il piatto.

