

TUTTI I GIORNI

Perfetto nei ripieni, si sposa con i pomodori

Taleggio fuso dentro il cuore

DALLA PASTA TENERA E LA CROSTA SOTTILE, È UN FORMAGGIO CHE SI PRESTA SIA AL CONSUMO AL NATURALE SIA A COMPLETARE TANTI PIATTI GUSTOSI, DAI PIÙ TRADIZIONALI AI PIÙ INNOVATIVI

PETTI DI POLLO FARCITI

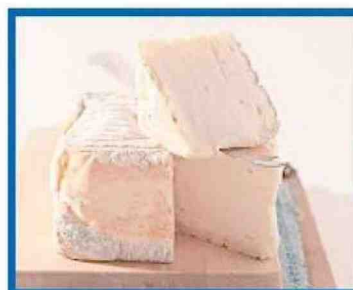
COSTO: basso **DIFFICOLTÀ:** bassa **TEMPO:** 45' per 4 persone

INGREDIENTI: 600 g di petto di pollo pulito • 250 g di taleggio • 80 g di pomodori semiseccati sott'olio • 1 ciuffo di basilico • 100 ml di vino bianco • olio di oliva extravergine • sale • pepe in grani

● **Dividi il petto di pollo** in 4 filetti privandoli dell'eventuale grasso, poi incidili per formare una tasca, senza dividerli. Sgocciola i pomodori e tagliali a pezzetti.

● **Condisci i filetti di pollo** con sale e pepe macinato, anche all'interno dell'incisione, farciscili con il taleggio, i pomodori e qualche foglia di basilico, poi richiudi ogni porzione fissandola con uno stecchino. Scalda 2 cucchiai di olio in un tegame adatto al forno e rosola i filetti per 5 minuti per parte a fuoco medio.

● **Aggiungi il vino**, trasferisci il tegame in forno già caldo a 180 °C e prosegui la cottura per 20 minuti circa. Al termine elimina gli stecchini, fai riposare i filetti per 5 minuti, completali con una macinata di pepe e servi.



Definito un formaggio a crosta lavata, è l'unico di questa tipologia presente nel nostro Paese. Prodotto esclusivamente da latte vaccino in alcune zone della Lombardia, del Veneto e del Piemonte, ha conquistato la Dop nel 1996. Le sue forme regolari, a parallelepipedo, pesano da 1,7 a 2,2 kg, a seconda della produzione. La pasta è molle e presenta una leggera occhiatura.

CARATTERISTICHE E IMPIEGO

La crosta è sottile, morbida e di colore tendente al rosa arancione. Il suo sapore è dolce e burroso, con una lievissima nota acidula, che però si trasforma in piccante con la stagionatura. Fornisce 352 kcal ogni 100 grammi e si può ovviamente gustare al naturale, ma è ottimo anche come formaggio "fondente" nei pasticci di pasta, gnocchi e polenta, oppure con le verdure.



semisecchi nei portafogli al vino e con la frutta secca nella sfoglia

RAVIOLI AI PISTACCHI

COSTO: basso

DIFFICOLTÀ: bassa

TEMPO: 45'

per 4 persone

INGREDIENTI: 300 g di sfoglia fresca all'uovo per ravioli • farina per la lavorazione • 1,5 bustina di zafferano • 150 g di taleggio morbido • 100 g di ricotta asciutta • 150 g di pistacchi spellati • 1 mazzetto di basilico • 1 spicchio di aglio • 200 g di pomodorini • 60 g di parmigiano • pangrattato • olio di oliva extravergine • sale • pepe

● **Sbuccia l'aglio** e frullalo grossolanamente in un mixer con le foglie di basilico, un pizzico di sale e 100 g di pistacchi. Incorpora a filo l'olio necessario per ottenere un pesto morbido e mettilo da parte.

● **Mescola la ricotta setacciata** con il taleggio, un pizzico di zafferano, i pistacchi rimasti tritati finemente, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Addensa con poco pangrattato tostato.

● **Distribuisce la farcia** a mucchietti su metà della sfoglia e coprila con la rimanente, ritaglia i ravioli con un coppapasta a fiore e fai aderire bene la pasta intorno al ripieno, poi sistemali su un vassoio infarinato.

● **Scalda 2 cucchiai di olio** in una padella antiaderente capiente, fai appassire i pomodorini a fuoco medio per pochi minuti, poi salali. Porta a ebollizione abbondante acqua salata con lo zafferano rimasto, abbassa leggermente la fiamma e cuoci i ravioli per 3-4 minuti.

● **Sgocciola i ravioli** con un mestolo forato e falli saltare delicatamente con i pomodorini. Condiscili con il pesto, completali con il parmigiano rimasto grattugiato a filetti e servi.



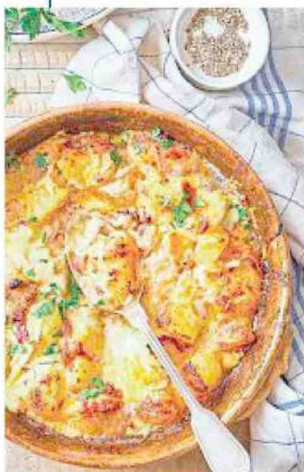
TUTTI I GIORNI

Sciolto al forno, spalmato sul pane o inserito in

PATATE FONDENTI AL GRATIN

COSTO: basso
TEMPO: 45'

DIFFICOLTÀ: bassa
per 4 persone



INGREDIENTI: 600 g di patate a pasta soda • 300 g di taleggio morbido • 100 g di pancetta a cubetti • 2 cipolle • 1 ciuffo di prezzemolo • 100 ml di vino bianco secco • 50 ml di brodo vegetale • burro • sale • pepe

● **Cuoci le patate** in acqua inizialmente fredda per una decina di minuti dall'ebollizione. Scolale, pelale e falle raffreddare, poi tagliale a tocchetti.

● **Sbuccia le cipolle**, affettale sottilmente e falle rosolare in

una padella capiente a fuoco dolce con 20 g di burro e la pancetta per almeno 15 minuti, unendo il brodo per non farle asciugare troppo. Poi sfumale con il vino e lascialo evaporare. Aggiungi le patate e falle saltare a fuoco medio alto con una spolverizzata di sale e di pepe, fino a quando saranno ben dorate.

● **Trasferisci il composto** con il fondo di cottura in un tegame da forno e copriilo uniformemente con il taleggio. Passalo in forno già caldo a 220 °C per 10 minuti accendendo il grill negli ultimi istanti, poi servi con una spolverizzata di prezzemolo.



PANINI ALLA ZUCCA E PANCETTA

COSTO: basso **DIFFICOLTÀ:** media **TEMPO:** 1 h e 30' + riposo **per 8 persone**

INGREDIENTI: 450 g di farina per pane più quella per la lavorazione • 2 cucchiaini rasi di lievito di birra disidratato • 250 ml di latte • 2 uova • 500 g di polpa di zucca • 80 g di pancetta a cubetti • 160 g di taleggio • 40 g di semi di zucca • 60 g di burro • olio di oliva extravergine • sale • pepe

● **Mescola il lievito** con 60 ml di acqua tiepida. Scalda il latte con il burro a dadini in un pentolino

senza portarlo a ebollizione. Mescola metà della farina in una ciotola capiente con 1 cucchiaino di sale, il lievito, il mix di latte e burro e 1 uovo leggermente sbattuto, poi incorpora la farina rimasta.

● **Impasta il composto** su un piano infarinato fino a ottenere un panetto liscio ed elastico. Trasferiscilo in una ciotola oliata, copriilo e fallo lievitare in luogo caldo per almeno 1 ora, fino al raddoppio del volume.

un impasto, è sempre delizioso




BUDINO DI PANE AI PORRI

COSTO: basso **DIFFICOLTÀ:** bassa
TEMPO: 1 h + riposo per 4 persone

INGREDIENTI: 8 fette di pane spesse • 2 porri • 200 g di pomodorini • 1 mazzetto di maggiorana • 300 g di taleggio • 100 g di parmigiano grattugiato • 3 uova • 500 ml di latte • olio di oliva extravergine • sale • pepe

- **Priva le fette di pane** della crosta e dividile a metà. Elimina la radice e le foglie più dure dei porri, poi affettali. Taglia a metà i pomodorini. Mescola le uova in una ciotola con il latte, sale, pepe e la metà del parmigiano, fino a ottenere un composto omogeneo. Scalda 1 cucchiaino di olio in una padella e rosola i porri per pochi minuti.
- **Spennella di olio il fondo e le pareti di una pirofila.** Spalma le fette di pane con il taleggio e inizia a disporre sul fondo uno strato con il formaggio verso l'alto. Cospargilo con la metà dei porri, poi ripeti con uno strato di pane, porri e pomodorini fino a esaurire gli ingredienti, aggiungendo tra ogni strato qualche ciuffetto di maggiorana.
- **Versa sopra il composto di uova,** fai riposare la preparazione per 20 minuti, poi spolverizzala con il parmigiano rimasto. Cuoci in forno già caldo a 190 °C per 35-40 minuti, finché il budino sarà ben dorato, poi servilo dallo stesso recipiente di cottura.

- **Taglia la zucca** a fette di 1 cm e disponile su una placca foderata con carta da forno, condiscile con un filo di olio, sale e pepe, poi cuocile in forno già caldo a 200 °C per 20 minuti. Rosola la pancetta in una padella antiaderente per un paio di minuti, poi scolala su carta da cucina.
- **Lavora l'impasto lievitato** per pochi minuti su un piano infarinato, poi appiattiscilo con un matterello leggermente infarinato. Coprilo con le fette di zucca, aggiungi la pancetta e ripiega la pasta su se stessa. Impastala per pochi istanti

- in modo che la zucca non si sfaldi troppo e dividila in 8 porzioni.
- **Taglia il taleggio** in 8 pezzi, inseriscili al centro della pasta, poi arrotondala formando delle palline. Sistemale a corona su una placca foderata con carta da forno, coprile e falle lievitare per 15 minuti al caldo.
 - **Spennella i panini** con l'uovo rimasto leggermente sbattuto, cospargili con i semi e cuocili in forno già caldo a 180 °C per 30 minuti circa, coprendoli con un foglio di alluminio negli ultimi minuti per evitare che si dorino troppo. Servili caldi o appena tiepidi.



TUTTI I GIORNI

Tre proposte da infornare: dai cannelloni alla



CREPELLE AL RAGÙ

COSTO: basso
TEMPO: 1 h

DIFFICOLTÀ: bassa
 per 4 persone

INGREDIENTI: 75 g di farina • 200 ml di latte
 • 1 uovo • 500 ml di besciamella • 600 g di ragù
 alla bolognese • 200 g di taleggio morbido • 50 g
 di parmigiano grattugiato • burro • sale • pepe

● **Sciogli 8 g di burro** in un pentolino e fallo raffreddare. Mescola l'uovo in una ciotola con il latte fino a ottenere un composto omogeneo e amalgamalo con una frusta alla farina setacciata con un pizzico di sale, poi incorpora il burro.

● **Versa 1 mestolino di pastella** in un padellino da 22 cm bene imburato e scaldato, poi ruota il padellino tenendolo dal manico per distribuire perfettamente il composto sul fondo.

Fai rassodare la crepella, poi girala e cuocila per pochi istanti. Trasferiscila su un piatto e preparane altre 3 nello stesso modo.

● **Scalda la besciamella** con il taleggio e un pizzico di pepe fino a ottenere una crema densa e omogenea. Farcisci le crepelle col ragù, poi arrotolale, sistemale in una pirofila imburata e coprile con la crema al formaggio.

● **Aggiungi il parmigiano** e cuocile in forno già caldo a 200 °C per 30 minuti facendole gratinare negli ultimi 2 minuti sotto il grill. Servile dopo qualche minuto di riposo guarnendo a piacere con un ciuffo di prezzemolo.

TORTA DI RISO AL POMODORO

COSTO: basso
TEMPO: 1 h e 15'

DIFFICOLTÀ: bassa
 per 8 persone

INGREDIENTI: 1 rotolo di pasta brisée
 • 350 g di riso per minestre • 250 g di taleggio
 • 800 g di pomodori maturi • 1 cipolla • 1 spicchio
 di aglio • 1 ciuffo di timo • 200 ml di brodo
 vegetale • olio di oliva extravergine • sale

● **Sminuzza i pomodori** privandoli man mano dei semi. Sbuccia l'aglio e la cipolla, tritali e falli appassire in una casseruola con 2 cucchiaini di olio per qualche minuto, poi unisci i pomodori con una spolverizzata di timo, copri e cuoci a fuoco dolce per 30 minuti.

● **Aggiungi il riso** e cuocilo al dente mescolando di tanto in tanto e unendo man mano 1 mestolo di brodo vegetale caldo. Al termine regalalo di sale e lascialo raffreddare.

● **Srotola la pasta** con la sua carta di conservazione, foderla una tortiera e punzecchia il fondo con una forchetta. Riempila con il riso al pomodoro in cui farai affondare il taleggio tagliato a dadini. Cuoci la torta in forno già caldo a 180 °C per 30 minuti circa, poi cospargila con timo fresco, falla intiepidire e servi.



quiche, fino agli scenografici rotolini di pane al timo e rosmarino



GIRELLE ALLE CIPOLLE ROSSE

COSTO: basso **DIFFICOLTÀ:** media **TEMPO:** 1 h e 30' + riposo **per 8 persone**

INGREDIENTI: 600 g di pasta da pane • 4 cipolle rosse • 1 spicchio di aglio • 2 rametti di rosmarino • 1 ciuffo di timo • 160 g di taleggio • 60 g di parmigiano grattugiato • farina per la lavorazione • olio di oliva extravergine • sale • pepe

● **Affetta le cipolle sbucciate** e falle appassire a fuoco medio in un tegame con 4 cucchiai di olio caldo per 30 minuti circa, con un coperchio, mescolando di tanto in tanto finché saranno morbide. Aggiungì quindi l'aglio sbucciato e schiacciato, una spolverizzata di timo e di rosmarino e rosolale a fuoco vivace per 5 minuti. Condiscile con sale e pepe.

● **Stendi la pasta da pane** su un piano foderato con carta da forno leggermente infarinata per ottenere

un rettangolo di 20x30 cm circa. Spalmalo con il taleggio lasciando liberi i bordi, aggiungi le cipolle fredde e poi la metà del parmigiano.

● **Arrotola la pasta** dal lato lungo aiutandoti con la carta, tagliala a fette spesse e sistema le girelle ottenute affiancate in una teglia rettangolare oliata con il lato tagliato verso l'alto. Copri e fai lievitare in un luogo tiepido per 30 minuti.

● **Spennella la superficie** con un filo di olio, cospargila con una spolverizzata di aghetti di rosmarino e cuoci in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti. Aggiungì il parmigiano rimasto, proseguì la cottura per 10 minuti e servi le girelle calde, staccandole l'una dall'altra.

