

idee **vegetariane**

Frittata di polenta e Montasio

Per 4 persone
Preparazione 15 minuti
Cottura 25 minuti

300 g di polenta già cotta - 100 g di erbe miste (spinacini, tarassaco, biette) - 4 uova - 200 g di Montasio Dop - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Taglia a pezzetti le foglie più grandi delle erbe e scottale in acqua bollente per pochi istanti; scolale e allargale su un telo ad asciugare. Strofini una padella antiaderente con l'aglio, versa un filo d'olio e rosola la polenta sbriciolata con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Unisci le verdure quando la polenta inizia a dorare e insaporisci tutto insieme per qualche istante. Sbatti le uova con sale e pepe, quindi versale sul mix di polenta e verdure.

Distribuisci sulla superficie il Montasio tagliato a dadini, copri la padella e lascia cuocere a fiamma dolce per 5-6 minuti. Fai scivolare la frittata su un piatto da portata e servi immediatamente.



Il radicchio, con il suo gusto amaro, e il Taleggio, dolce e appena acidulo, creano un contrasto perfetto.

Pasta al forno con Taleggio e radicchio

Per 4 persone
300 g di rigatoni - 2 cespi di radicchio - 6 dl di latte - 40 g di farina - 150 g di Taleggio Dop - 40 g di parmigiano reggiano Dop - 3 rametti di timo - 1 scalogno - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

Sbuccia e trita finemente lo scalogno, lascialo stufare su fiamma bassissima in una casseruola con il burro, unisci la farina, mescola con un cucchiaino di legno e tostala per un minuto fino a che inizia a dorare. Versa a filo il latte, unisci i rametti di timo legati tra loro con più giri di spago da cucina e cuoci la salsa per 7-8 minuti. Regola di sale, toglila dal fuoco, aggiungi il parmigiano grattugiato, mescola e lascia intiepidire. Elimina il timo.

Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, scolala a metà cottura e condiscila con la besciamella preparata. Mondala il radicchio, taglialo a striscioline, lavalo, asciugalo e cuocilo in una padella con 2 cucchiaini d'olio e una presa di sale fino a che diventerà morbido e la sua acqua di vegetazione sarà evaporata. Unisci una presa di sale e aggiungilo alla pasta.

Spennella una pirofila con poco olio, versa la metà della pasta, cospargila con il Taleggio tagliato a fettine e completa con la pasta rimasta. Passa la pirofila in forno caldo a 180° per 35 minuti e lascia riposare la preparazione per 5 minuti prima di servire.



irresistibile E DELICATO

Morbidissimo ma compatto, dolce ma saporito, il Taleggio Dop, riconoscibile dal marchio del Consorzio, è un formaggio vivo, la cui maturazione prosegue fino al momento dell'assaggio. Va perciò conservato con cura. Ideale è consumarlo entro 5 o 7 giorni dall'acquisto e avvolgerlo in un telo umido per proteggere la morbidezza della crosta.



i cespi più adatti

Nella famiglia dei radicchi, il tardivo rosso di Treviso Igp è sicuramente il più pregiato e saporito, tuttavia per la cottura sono indicate anche le altre varietà tra cui il "precoce", che si raccoglie proprio nei mesi autunnali.

