

## Taleggio

*Il taleggio è un formaggio DOP prodotto nella Val Taleggio in provincia di Bergamo da almeno mille anni, ma oggi viene prodotto anche in altre province lombarde (Brescia, Como, Cremona, Lodi, Milano, Pavia), piemontesi (Novara) e venete (Treviso). È un formaggio a pasta molle e cruda, con una naturale acidità e un alto contenuto di grassi. Ha forma di parallelepipedo a base quadrata, una crosta sottile e rugosa dal colore rosato; la pasta del taleggio è solitamente compatta, burrosa e di colore bianco.*

Per produrre il taleggio si usa latte vaccino intero e pastorizzato, in seguito innestato con batteri selezionati e caglio liquido di vitello. Le forme vengono fatte stufare in locali umidi, poi salate a secco o in salamoia e infine messe a stagionare in ambienti con l'85% di umidità per avviare lo sviluppo della microflora sulla superficie delle forme, responsabile anche della maturazione del formaggio. Il taleggio è ottimo per il consumo diretto, ma si utilizza anche nella preparazione di pizze, per arricchire insalate, per farcire paste fresche ripiene, per insaporire e mantecare risotti e molto altro. Esiste nella Bassa Padana una versione di polenta "concia" valtellinese (ossia polenta condita con generose quantità di burro e formaggio) in cui si sostituiscono i formaggi tradizionali come bitto, casera e gorgonzola con un'abbondante aggiunta di taleggio e burro verso la fine della cottura.




RICETTE

RICETTE INVERNALI

### **Risotto radicchio e taleggio: abbinamento iconico**

 30 min

 420 cal x 100g

 Difficoltà bassa