

COOK

RACCONTI DI CUCINA

RICETTE

Formaggio, 14 ricette dolci e salate per l'autunno

di MARCO VASSALLO

Con il primo freddo, è tempo di cambiare menù a tavola. Ora è il momento di rispolverare risotti, paste al forno e torte salate. Dove i protagonisti sono gorgonzola, taleggio, toma o altri prodotti perfetti da gustare dopo una passeggiata autunnale

SECONDI PIATTI

Terrina di taleggio al tartufo con pomodori e topinambur



Difficoltà: **MEDIO**Preparazione: **3 H 30 MIN**Dosi: **4 PERSONE**

INGREDIENTI

1 forma rettangolare di Taleggio stagionato da 400 g 2 cucchiaini di miele di castagno

circa

olio di oliva

40 g di tartufo nero estivo

sale

150 g di pomodorini ciliegia

pepe

170 g di topinambur

1 mazzetto di basilico

PREPARAZIONE

Sapori morbidi, equilibrati dall'acidità del pomodoro e sostenuti dal miele: da provare un armonico bianco come il Garda Chardonnay abboccato o l'aromatico Colli Piacentini Malvasia abboccato.

1

Fasciate il taleggio nella pellicola trasparente e lasciatelo in freezer per almeno mezz'ora. Dividetelo quindi in tre strati uguali senza eliminare la crosta e farcitetelo con fettine sottilissime di tartufo. Copritelo nuovamente con la pellicola e tenetelo in frigo fino al momento di servire.

2

Tagliate i pomodorini a metà, disponeteli in una teglia antiaderente foderata di carta da forno e conditeli con un cucchiaino di olio, poco sale, pepe e il miele; cospargeteli di abbondanti foglie di basilico, sciacquate velocemente e asciugate, e canditeli leggermente in forno caldo a 100 °C per circa 3 ore, rigirandoli di tanto in tanto.

3

Pulite i topinambur, raschiandoli con una spazzola sotto l'acqua fredda corrente, poi sbucciateli e tagliateli in sfoglie sottili; frigeteli in abbondante olio caldo, salateli e serviteli subito insieme con il taleggio e i pomodorini.