

# Taleggio

Da latte vaccino, ha sapore dolce e aromatico, è energetico e ricco di proteine e sali minerali. Tra i formaggi italiani più amati, tagliato a dadini, a fette o fuso si fa apprezzare in tante ricette

A CURA DI MONICA PILOTTO

## 1 Pizza con noci

Disponete sulla placca del forno la base per pizza già pronta con la sua carta da forno e cospargetela con 4 cipolle rosse tagliate a fettine, timo e rosmarino; condite con un filo d'olio e una manciata di sale grosso pestato. Cuocete in forno a 220° per il tempo indicato sulla confezione, sfornate e aggiungete 200 g di Taleggio a fettine e 40 g di gherigli di noce.

## 2 Maccheroni con fonduta

Saltate 2 cespi di radicchio tagliato a pezzi in padella con olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato, salate, pepate e sfumate con 50 ml di grappa. Tagliate 250 g di Taleggio a tocchetti. Lessate 320 g di maccheroni in acqua salata. Intanto preparate una salsa con 2 cucchiaini di fecola di patate sciolti

in 4 cucchiaini di latte e scaldatene altri 370 ml in casseruola. Unite il mix di fecola, Taleggio e 100 ml di grappa, salate, pepate e cuocete finché la salsa si sarà addensata. Saltate la pasta in padella con il radicchio e il timo. Distribuite 3/4 della fonduta nei piatti, disponetevi la pasta e nappatela con la fonduta rimasta.

## 3 Sfogliatine con cipolla

Tagliate ad anelli 2 cipolle rosse e cuocetele in padella per 10 minuti con 30 g di burro, 1 foglia di alloro e un pizzico di sale. Poi fatele caramellare con 20 g di zucchero di canna. Srotolate 2 rotoli di pasta sfoglia fresca da 230 g l'uno e tagliate tanti dischetti con il tagliapasta, distribuite sui dischi di sfoglia 130 g di Taleggio tagliato a fettine e gli anelli di cipolla. Cuocete in forno a 200° per 20 minuti.



cosa faccio con

## 4 GRATIN CON PATATE E PERE

Lessate 800 g di patate a pasta gialla, sbucciatele e tagliatele a tocchetti. Lavate una grossa pera Kaiser, togliete il torsolo e tagliatela a fettine; private 200 g di Taleggio della crosta e tagliatelo a dadini. Riunite in una ciotola le patate, le pere, il Taleggio, 500 ml di besciamella pronta, salate e pepate e mescolate delicatamente. Imburrate una pirofila, trasferite il composto, distribuite sulla superficie dei fiocchetti di burro e cuocete in forno già caldo a 180° per 15 minuti circa, quindi alzate la temperatura a 220° e proseguite la cottura per 5 minuti, finché la superficie sarà leggermente dorata.

## 5 Budinetti ai formaggi

Rosolate 4 cipolle di Tropea a fettine con olio, sale, zucchero di canna, vino bianco e aceto per 20 minuti. Fondete 120 g di Taleggio e 60 g di Gorgonzola con la besciamella già pronta, togliete dal fuoco e incorporate 3 uova. Riempite per 3/4 gli stampini e cuoceteli a bagnomaria nel forno a 175° per 30 minuti. Disponete nei piatti

le cipolle, i budinetti e mostarda di pere.

## 6 Scaloppine con scarola

Soffriggete 1 cipolla affettata in padella con il burro fuso, unite 1 cespo di scarola a listarelle e fatela appassire; aggiungete 8 fettine di vitello infarinato, saltatele da entrambi i lati, sfumatele con vino bianco, cuocete per 5 minuti e completate con dadini di Taleggio.

### Un viaggio in ogni assaggio

Dal 1979 il Consorzio Tutela Taleggio riunisce i caseifici per tutelare e promuovere il Taleggio Dop, da gustare solo o come ingrediente per squisite ricette.



dolce e aromatico

LE RICETTE DI QUESTO SERVIZIO SONO PER 4 PERSONE