



## il menù del giorno

### PRANZO

- Khachapuri al taleggio e mozzarella (29 ott.)
- Ortaggi e funghi arrostiti (25 ott.)
- Plumcake alle noci e datteri (20 ott.)

### CENA

- Tortini ripieni alla faraona e bacon (22 ott.)
- Terrina di cinghiale con le cipolle (4 ott.)
- Cavioletti con mele e castagne (29 ott.)



**INGREDIENTI PER 2** ■ 350 g di impasto per pizza  
■ 100 g di mozzarella ■ 80 g di taleggio ■ un tuorlo ■ farina  
■ un peperoncino verde fresco ■ olio extravergine d'oliva  
■ pepe in grani

**Difficoltà:** facile **Preparazione:** 20 minuti  
**Cottura:** 20 minuti **Costo:** economico

### L'INGREDIENTE

Piatto tipico della cucina della Georgia diffuso anche in Russia, il khachapuri potrebbe per certi versi ricordare una nostra pizza bianca, vista la base arrotondata di pasta lievitata e la farcitura al formaggio. Gnambox, in collaborazione con il Consorzio Taleggio Dop, ne ha rivisto la ricetta utilizzando il formaggio stagionato.



### PREPARAZIONE

**1. Foderate** una teglia con un largo foglio di carta da forno. Spolverizzate il piano di lavoro con un velo di farina e lavoratevi l'impasto per qualche istante. **2. Lavorate** la pasta con le mani in modo da ottenere un disco di circa 25 cm di diametro. Afferrate quindi con le dita le estremità dell'impasto e sollevatelo allungandolo leggermente. **3. Stendete** leggermente il disco in modo da creare dei bordi rialzati. Arrotolate i bordi su loro stessi fino a formare la forma di una barca con una capiente cavità centrale. **4. Scolate, asciugate e sminuzzate finemente la mozzarella.** Private il taleggio della crosta e tagliatelo quindi a pezzi. Distribuite entrambi i formaggi al centro della pasta. **5. Trasferite** il khachapuri nella teglia preparata e cuocetelo in forno già caldo a 220° per circa 15 minuti, fino a quando la pasta avrà iniziato a dorarsi e il formaggio a fondersi. **6. Sfornate** la preparazione e spennellatene i bordi con un filo di olio, poi mettete di nuovo in forno per altri 5 minuti finché la crosta sarà croccante e il formaggio inizierà ad abbrustolire. **7. Create** un piccolo buco nel centro del ripieno e adagiatevi il tuorlo. Completate con il peperoncino pulito e tagliato a rondelle sottili e con una macinata di pepe. Servite subito, quando il formaggio è ancora ben caldo.