



Comunicato stampa

09/05/22

IL CONSORZIO GORGONZOLA DOP A CIBUS 2022

Il Presidente del Consorzio, Antonio Auricchio: "Cibus ha segnato finalmente la ripartenza del mondo fieristico. Per il Gorgonzola è stato un successo!"

Di seguito alcune ricette proposte a CIBUS 2022

MEZZE MANICHE INTEGRALI CON FONDUTA DI GORGONZOLA DOP DOLCE, NOCCIOLA GENTILE ED ERBA CIPOLLINA



Ingredienti per 5 persone

MEZZE MANICHE INTEGRALI 300 g
GORGONZOLA DOP DOLCE 200 g
PANNA FRESCA 50 ml
NOCCIOLA GENTILE 50 g
ERBA CIPOLLINA qb

Preparazione

Pulire il gorgonzola e tagliarlo in piccoli pezzi.

Scaldare la panna fresca fino al bollore, togliere dal fuoco e aggiungere il gorgonzola.

Amalgamare il composto con l'aiuto di una frusta.

Tenere la fonduta in caldo a bagnomaria.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e saltarla in padella per 1 minuto con la fonduta.

Impiattare decorando con granella di nocciola gentile ed erba cipollina tagliata grossolanamente.

Il consiglio dello chef: Puoi modificare la consistenza e il sapore della fonduta variando la proporzione di panna e gorgonzola secondo i tuoi gusti.

UFFICIO STAMPA

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com



g
GORGONZOLA

ROASTBEEF CON SALSA AL GORGONZOLA DOP DOLCE E COMPOSTA DI PERE



Ingredienti per 5 persone

CONTROFILETTO DI MANZO 600g
OLIO EVO qb
SALE, PEPE qb
ROSMARINO, AGLIO qb
GORGONZOLA DOP DOLCE 150 g
PANNA FRESCA 100 ml
PERE COSCIA 200 g
ZUCCHERO 20 g
SUCCO DI LIMONE 25ml

Preparazione

Legare il controfiletto con lo spago da cucina.

Rosolare velocemente la carne in una padella con poco olio EVO, sale e pepe.

Passare in una pirofila con uno spicchio d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.

Far raffreddare la carne, togliere lo spago e affettarla con l'aiuto di un'affettatrice.

Pulire il gorgonzola e tagliarlo in piccoli pezzi.

Frullare il gorgonzola insieme alla panna fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Togliere lo spago alla carne ormai fredda e affettarla con l'aiuto di un'affettatrice.

Impiattare coprendo il roastbeef con un velo di salsa al gorgonzola e guarnire con la composta di pere.

Per la composta di pere:

Pulire, lavare e tagliare le pere a pezzi regolari.

Mettere in una piccola casseruola le pere, lo zucchero e il succo di limone.

Cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti.

Lasciar raffreddare.

Il consiglio dello chef: Puoi guarnire il piatto anche con delle fette di pere disidratate in forno a 100°C per circa 1 ora

UFFICIO STAMPA

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com



g
GORGONZOLA

POLENTINA GIALLA DI RISO CON CUBO DI GORGONZOLA DOP PICCANTE E FIORI EDULI



Ingredienti per 5 persone
FARINA DI RISO PER POLENTA 70 g
ACQUA 500ml
MEZZA BUSTINA DI ZAFFERANO
SALE 6 g
GORGONZOLA DOP PICCANTE 150 g
FIORI EDULI qb

Preparazione

Tagliare il gorgonzola piccante a cubi regolari di circa 30 g l'uno.
Far bollire l'acqua con lo zafferano e il sale.
Versare la farina di riso a pioggia per evitare la formazione di grumi.
Cuocere per 10 minuti.
Impiattare la polentina con sopra un cubo di gorgonzola piccante.
Guarnire il piatto con fiori eduli.

I consigli dello chef: Puoi sostituire i fiori eduli della guarnizione con una granella di pistacchi

QUICHE DI ZUCCHINE, PORRO E GORGONZOLA DOP DOLCE



Ingredienti per 5 persone

PASTA MATTÀ 200 g
ZUCCHINE 125 g
PORRO 50 g
OLIO EVO 200 g
SALE qb
GORGONZOLA DOP DOLCE 220 g

Preparazione

Pulire, lavare e tagliare le zucchine e il porro a cubetti.
Rosolare le verdure in padella con poco olio e sale.
Lasciar raffreddare.



Stendere la pasta dello spessore di circa 4 mm.

Foderare una teglia da forno con la pasta.

Aggiungere il gorgonzola pulito e ridotto a tocchetti, aggiungere anche le zucchine e il porro.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 30 minuti.

Servire calda.

Per la pasta matta:

Impastare velocemente 125 g di farina 00, 125 g di semola di grano duro, 80 g di burro, 75 ml di acqua e un pizzico di sale. Quando il composto si presenta liscio e d omogeneo copriilo con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per circa 1 ora.

I consigli dello chef: Puoi preparare delle mini quiche creando un finger food originale.

UFFICIO STAMPA

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com