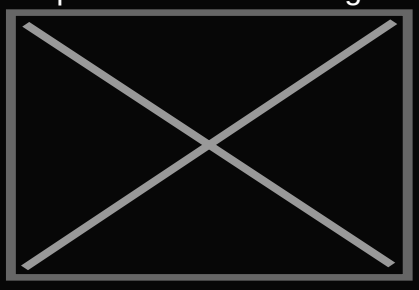
Gorgonzola per tutti: 5 ricette destinate ai giovani

hamburger-con-straccetti-di-pollo-fritto-6-a27de278

C’è chi ne apprezza la versatilità perché può essere utilizzato in un cocktail o addirittura intinto nel cioccolato; i “puristi” che adorano il suo gusto intenso e lo preferiscono assoluto; o, ancora, chi apprezza il fatto che è un alimento completo ad alta digeribilità, adatto anche agli intolleranti al glutine e al lattosio. Nel corso della sua lunga storia il Gorgonzola ha conquistato milioni di appassionati in tutto il mondo. Qual è il suo segreto? Senza ombra di dubbio le sue caratteristiche uniche legate alle tipiche striature verdi date, non dall’utilizzo del prezzemolo, bensì dalla formazione di muffe. Queste ultime nulla hanno a che fare con la muffa che si forma naturalmente nei formaggi conservati troppo a lungo, ma sono dovute alle colture di penicilli innestate durante la lavorazione. Il Gorgonzola inoltre può essere declinato dall’antipasto al dolce ed è una vera ispirazione per ogni chef e per chi vuole sperimentare in cucina.

Cinque ricette fresche e gustose adatte ai ragazzi



1. Hamburger con straccetti di pollo fritto, rucola, salsa al Gorgonzola DOP dolce e pomodoro

Ingredienti per 4 persone

• 4 panini di hamburger
• 400 g di petto di pollo in fette
• Pan grattato
• Olio per friggere
• Rucola

• 300 g di Gorgonzola DOP dolce
• 30 g di Burro
• 30 g di Farina
• 1 bicchiere di Latte intero
• 2 Pomodori ramati
• Sale
• Pepe nero

Preparazione
Tagliate il petto di pollo in straccetti, passateli nel pangrattato e fateli cuocere in una padella con olio di semi finché non saranno ben dorati. Fatelo scolare sulla carta per fritti e condite con fiocchi di sale. Per la salsa al Gorgonzola DOP fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata ed il latte intero. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola DOP dolce tagliato a pezzetti e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di sale e pepe, mescolate bene e tenete da parte la salsa.
Componete l'hamburger: tagliate il panino, adagiate sulla base la rucola, le fette di pomodoro, gli straccetti di pollo fritto e irrorate con la salsa al Gorgonzola DOP.



2. Panino con pane casereccio con tagliata di manzo e salsa al Gorgonzola DOP

Ingredienti per 4 persone
• 8 fette di Pane casereccio
• 400 g di Carne per tagliata
• 300 g di Gorgonzola DOP
• 1 bicchiere di Panna fresca
• 15 pomodorini gialli
• Erbette fresche
• Olio extravergine d'oliva
• Sale maldon
• Pepe nero

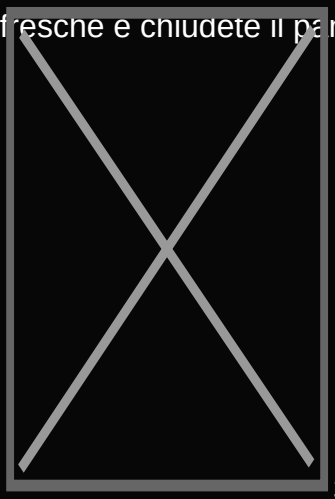
Preparazione

Iniziate con la preparazione della salsa al Gorgonzola DOP.In un pentolino scaldate il Gorgonzola DOP con la panna liquida.Fate cuocere a fuoco dolce finché non otterrete un composto denso. Aggiustate di pepe e tenete da parte.

Scaldate una padella antiaderente con un filo d’olio evo fate cuocere la carne per 2 minuti per lato. Aggiustate di sale e pepe.

Trasferitela su un tagliere e tagliatela a fette non troppo sottili.

Iniziate a comporre il panino: adagiate una fetta di pane tostato su un piatto, unite sopra i pomodorini gialli tagliati, la tagliata di carne ed irrorate con la salsa al Gorgonzola DOP. Guarnite con delle erbe fresche e chiudete il panino con un’altra fetta di pane.



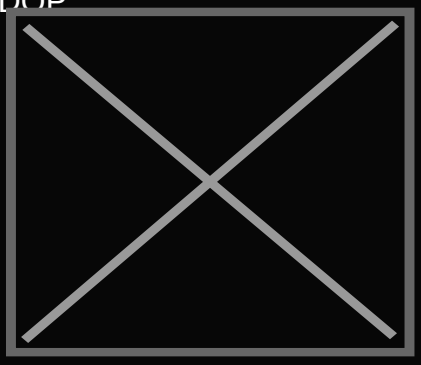
3. Burger di verdure e legumi con Gorgonzola DOP

Ingredienti per 6 burger

• 180 gr di Gorgonzola DOP
• 420 gr di Verdure miste già cotte
• 200 gr di Ceci
• Olio evo
• 1 rametto di Rosmarino
• 4 cucchiai di Pan grattato
• Sale
• Pepe
• 6 Panini
• Rucola

Preparazione

In un mixer unite le verdure cotte, i ceci, un cucchiaio d’olio evo, il rosmarino ed il pan grattato. Infine aggiustate di sale e pepe.
Frullate il composto fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Date la forma ai burger con l’aiuto di un coppapasta adagiandoli direttamente su una teglia ricoperta di carta forno.
Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.
Farcite i panini precedentemente abbrustoliti con della rucola, il burger di verdure, ed il Gorgonzola DOP.

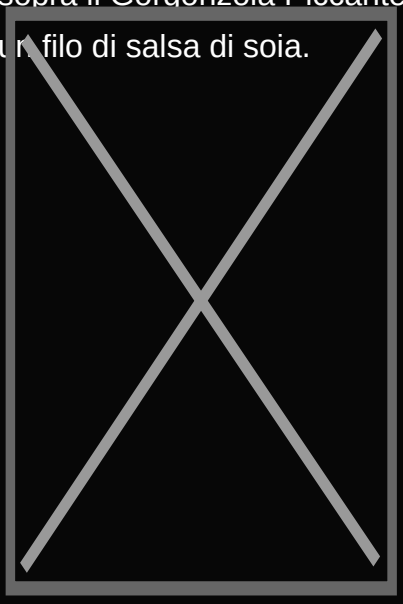


4. Pokebowl con Gorgonzola DOP piccante, edamame, salmone marinato, ravanelli e germogli

Ingredienti per 4 persone
• 320 g di riso per sushi
• 1 cucchiaino e mezzo d'aceto di riso
• 250 g di Gorgonzola DOP piccante
• 250 g d'edamame
• 4 ravanelli
• 200 g di salmone già abbatuto
• germogli
• 1 cipollotto parte verde
• salsa di soia
• 1 cucchiaino di miele
• Sesamo bianco
• 1 peperoncino fresco
• Sale e pepe

Preparazione
Iniziate con la preparazione del riso.Sciacquate il riso sotto l’acqua corrente finché l’acqua che ne esce non sarà trasparente.Trasferitelo in una casseruola e copritelo con la stessa quantità di acqua fredda.Fate cuocere per circa 12 minuti senza mai aprire il coperchio.Togliete dal fuoco, versate

l’aceto precedentemente scaldato con una presa di sale e mescolate con un cucchiaio di legno.
In una boule marinate il salmone tagliato a cubetti con 3 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaino di miele, il peperoncino fresco tritato, il cipollotto tritato, il sesamo ed una macinata di pepe.
Iniziate a comporre la pokebowl: adagiate il riso in una ciotola ed appiattitelo leggermente, disponete sopra il Gorgonzola Piccante tagliato a dadini, i condimenti mantenendoli separati e condite tutto con un filo di salsa di soia.



5. Bruschetta con crema di carote, Gorgonzola DOP e germogli di basilico

Ingredienti
• 120 gr di Gorgonzola DOP
• Pane nero raffermo
• 250 gr di Carote già cotte
• 1 cucchiaino di Zenzero in polvere
• 1/2 spicchio d'Aglio
• Olio evo
• Sale
• Pepe
• Germogli di basilico
• Semi di papavero

Preparazione
Trasferite le carote in una ciotola ed unite un cucchiaino di zenzero in polvere e mezzo spicchio d’aglio. Unite un filo d’olio e con l’aiuto di un mini primer frullate il tutto fino ad ottenere un composto

omogeneo.Aggiustate di sale e pepe.
Tagliate il pane a fette, ungetele con un filo d’olio evo e fatele dorare in forno a 200° per 5 minuti.
Componete la bruschetta adagiando sulla base la crema di carote, poi il Gorgonzola DOP e guarnite con i semi di papavero ed i germogli di basilico.