

*Comunicato stampa 01/12/2023*

**IL MENU DELLE FESTE CON GORGONZOLA DOP**

In occasione delle ricorrenze, a qualsiasi latitudine si festeggi, l’esigenza è sempre la stessa: portare in tavola piatti originali e speciali, ma anche pratici da realizzare e di sicuro effetto.

Come i bicchierini monoporzione, ad esempio, che possono essere preparati prima e posizionati nei piatti dei singoli ospiti al momento giusto per evitare attese, perfetti sia come antipasto che come dessert. Al contrario, si può optare per uno strudel salato da posizionare a centro tavola lasciando che gli ospiti si servano da soli. Consigliatissimo l’abbinamento con Chardonnay.

In questo menu ideale le portate puntano sul gusto e la cremosità del Gorgonzola Dop, un ingrediente facile da reperire, che non tradisce mai e dall’effetto “wow” assicurato!

Come primo lo spaghettone con tartare di salmone, da servire caldo e accompagnato da un vino bianco con una certa morbidezza e sapidità come Riesling, Gavi o Pinot Bianco. Tre alternative di secondo piatto: due a base di pesce, i polipetti e la tartare di tonno, e una a base di carne come il roastbeef da portare in tavola in un grande e scenografico piatto di portata.

Il consiglio dello chef: Lasciate riposare il Gorgonzola Dop fuori dal frigorifero per 30 min prima di cucinarlo, così da riportarlo a temperatura ambiente ed esaltare al massimo il suo gusto unico.

**Le ricette con Gorgonzola Dop:**

* **Strudel con melanzane e prosciutto**
* **Cheesecake salata al bicchiere**
* **Spaghettoni con tartare di salmone**
* **Polipetti con salsa al Gorgonzola Dop, zucca e pomodori confit**
* **Roastbeef con salsa al Gorgonzola Dop prezzemolo e limone**
* **Tartare di tonno**
* **Bicchierini con mousse (anche videoricetta)**

Strudel con melanzane, prosciutto e Gorgonzola Dop



**Ingredienti**

100 g Gorgonzola Dop dolce

1 rotolo Pasta sfoglia

1 Melanzana

100 g Prosciutto crudo di Parma DOP

Semi di papavero

Latte

**Preparazione**

Affettare la melanzana e grigliarla su una piastra.

Srotolare la pasta sfoglia direttamente sulla leccarda del forno. Ricoprirla con uno strato di fette di prosciutto. Fare poi uno strato di melanzane grigliate. Mettete un cubetto di Gorgonzola su ogni fetta di melanzana. Arrotolare la sfoglia e richiudere i lati ripiegando un po’ la pasta e premendo con la forchetta.

Spennellare con il latte e spolverizzare con i semi di papavero. Infornare a 200° per una ventina di minuti o comunque fino a quando lo strudel sarà ben cotto.

Cheesecake salata al bicchiere con Gorgonzola Dop



**Ingredienti**

200 g Gorgonzola Dop

150 g cracker salati

70 g rucola

50 g burro

250 g formaggio spalmabile

3 fogli di gelatina

100 ml panna fresca

100 g salmone affumicato

3 ravanelli

pepe

In un mixer polverizzate i cracker con la rucola e poi trasferiteli in una ciotola. Unite il burro fuso e mescolate. Trasferite il composto sulla base dei bicchieri e pressate con il dorso di un cucchiaio.

Fate raffreddare 30 min in frigorifero.

Nel frattempo, ammorbidite la gelatina in acqua. In un pentolino scaldate la panna e poi fate sciogliere dentro la gelatina.

Mescolate il Gorgonzola Dop con il formaggio spalmabile e poi unite la panna con la gelatina. Mescolate bene ed aggiustate di sale e pepe.

Dividete il composto nei bicchieri e livellate. Fate raffreddare in frigorifero per 2 ore e poi guarnite con il salmone, i ravanelli, qualche foglia di rucola ed il pepe.

Spaghettone con salsa al Gorgonzola Dop e tartare di salmone



**Ingredienti**

150 g Gorgonzola Dop

320 g spaghettoni

200 g filetto di salmone crudo abbattuto

1 limone non trattato

erbe aromatiche (aneto e erba cipollina)

100 ml panna fresca

olio evo

sale

pepe

Iniziate con la preparazione della salsa al Gorgonzola Dop.

In un pentolino scaldate la panna e poi unite il Gorgonzola Dop. Fatelo sciogliere a fuoco basso e poi aggiungete le erbe aromatiche tritate ed il pepe. Tenete da parte.

Procedete poi con la preparazione della tartare di salmone.

Private il salmone dalla pelle e poi tagliatelo a dadini. Trasferitelo in una ciotola e conditelo con un filo d’olio evo, sale, pepe e la scorza di limone.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente. Poi saltatela nella padella con la salsa al Gorgonzola Dop.

Impiattate la pasta e adagiate sopra la tartare di salmone.

Polipetti con salsa al Gorgonzola Dop, zucca e pomodori confit



Tempo di esecuzione: 30 minuti

**Ingredienti**

200 gr di Gorgonzola Dop

600 gr di moscardini

1 spicchio d’aglio

200 gr di zucca

1 bicchiere di vino bianco

30 gr di burro

30 gr di farina

150 ml di latte intero

pomodorini confit qb

sale

pepe, timo

olio evo

Lavate e pulite bene i moscardini. Scaldate in una padella un filo d’olio evo con uno spicchio d’aglio. Unite la zucca tagliata a cubetti e fate rosolare per 10 minuti, unite i moscardini e fateli saltare per un paio di minuti. Sfumate con un bicchiere di vino e fate cuocere a fiamma viva finché il vino bianco non sarà evaporato. Aggiustate di sale e pepe. 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 tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di pepe e mescolate bene. Tenete da parte. Disponete in ogni piatto una cucchiaiata di salsa al Gorgonzola Dop, qualche moscardino con la zucca e qualche pomodorino confit. Guarnite con del timo fresco ed una macinata di pepe nero.

Tartare di tonno



INGREDIENTI

100 g Gorgonzola Dop

400 g tonno crudo abbattuto

50 ml panna fresca

20 g granella pistacchio qb

1 lime non trattato

olio evo

sale

pepe

1 rametto di maggiorana

Iniziate con la preparazione della salsa al Gorgonzola Dop.

In un pentolino scaldate la panna e poi unite il Gorgonzola Dop. Fatelo sciogliere a fuoco basso e poi aggiungete il pepe. Tenete da parte. Procedete con la tartare di tonno. Tagliatelo a dadini e trasferitelo in una ciotola. Conditelo con un filo d’olio evo, sale, pepe e la scorza del lime. Impiattate la tartare con l’aiuto di un coppapasta, guarnite con la salsa al Gorgonzola Dop, la granella di pistacchio, la maggiorana ed uno spicchio di lime.

Roastbeef con salsa al Gorgonzola Dop, prezzemolo e limone



Tempo di esecuzione: 40 minuti

**Ingredienti**

150 gr di Gorgonzola Dop

200 gr di roast beef tagliato in fette sottili

15 gr di burro

15 gr di farina

75 ml di latte intero

zenzero in polvere

cucunci qb

2 ciuffi di prezzemolo

1 limone

sale

pepe

Per la salsa al Gorgonzola Dop fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco dolce, unite la farina setacciata, il latte intero ed un pizzico di zenzero in polvere. Mescolate velocemente con una frusta fino ad ottenere un composto denso. Unite il Gorgonzola Dop tagliato e lasciatelo sciogliere. Aggiustate di pepe e mescolate bene. Tenete da parte. Disponete le fette di roastbeef su un piatto da portata, irrorate con la salsa al Gorgonzola Dop e guarnite il piatto con il prezzemolo, i cucunci e delle fettine di limone.

Bicchierini con mousse



**Ingredienti**

* 200 g Gorgonzola Dop
* 150 g ricotta vaccina
* 50 ml panna fresca
* 1 rametto di menta
* 100 g frutti di bosco (lamponi, mirtilli e more)
* Per il crumble:
* 80 g burro freddo
* 80 g zucchero di canna
* 80 g farina 00
* 20 g mandorle
* 20 g nocciole

Iniziate dalla preparazione del crumble. Tritate grossolanamente la frutta secca e tenete da parte. In una ciotola unite la farina ed il burro e lavorate velocemente gli ingredienti fino ad ottenere delle briciole. Unite la frutta secca e mescolate. Lasciate riposare in frigorifero per 30 min. Disponete il crumble su una teglia e poi fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 min. Lasciate raffreddare e poi sbriciolatelo. Per la mousse unite in una ciotola la ricotta, la menta, il Gorgonzola Dop e la panna fresca. Lavorate il composto con una frusta elettrica fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite il composto nei bicchierini e guarnite con il crumble, i frutti di bosco e la menta.

**VIDEORICETTA**: <https://www.gorgonzola.com/ricette/bicchierini-con-mousse-al-gorgonzola-dop/>