



FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE del VENETO



Provolone Valpadana DOP. Quaranta ricette firmate da Luca Oglietti, chef della Città del Gambero Rosso

Un formaggio di peso

PROVOLONE
VALPADANA
DOP

PROVOLONE
VALPADANA
DOP

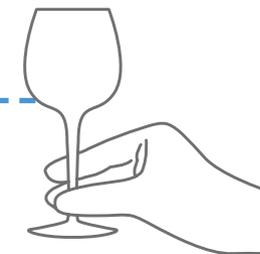
PROVOLONE
VALPADANA
DOP

PROVOLONE
VALPADANA
DOP

GAMBERO ROSSO



SOMMARIO



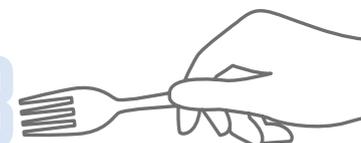
Sano, unico, versatile... un formaggio da chef 2

ANTIPASTI 8

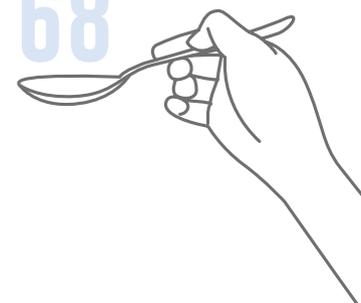


FINGER FOOD 28

PRIMI 48



SECONDI 68



pubblicazione realizzata da

Gambero Rosso

Gambero Rosso Holding
via Enrico Fermi, 161
00146 Roma
www.gamberorosso.it

progetto e impaginazione

Simona Picchiarelli

illustrazioni

Maria Victoria Santiago

responsabile fotografia

Rossella Fantina

foto

Francesco Vignali

testi

Luca Ogliotti

traduzione

Linda Parkoff

Copyright© 2014

Gambero Rosso Holding. S.p.A.

I diritti di traduzione, di riproduzione,
di memorizzazione elettronica
e di adattamento totale o parziale,
con qualsiasi mezzo (compresi
i microfilm e le copie fotostatiche)
sono riservati per tutti i Paesi

SANO, UNICO, VERSATILE...

UN FORMAGGIO DA CHEF

Il Provolone Valpadana DOP è uno dei formaggi della nostra infanzia, ha il gusto antico delle radici, delle merende da bambini, delle tavolate di famiglia a casa dei nonni.





UN FORMAGGIO DA CHEF

E c'era sempre chi lo preferiva dolce e chi lo preferiva piccante. Una guerra. Per gioco, a tavola. Il Provolone – oggi Provolone Valpadana – nasce appunto in Valle Padana ed è il formaggio simbolo dell'Unità d'Italia: la tecnica della filatura della pasta nasce nel Meridione come rimedio alla difficoltà di mantenere e trasportare il latte fresco ad alte temperature, ma con le grandi migrazioni che nell'800 rimescolano tutta la popolazione della Penisola, ecco che moltissimi artigiani e contadini del Sud Italia si spostano a Nord, in Valle Padana, dove l'allevamento delle mucche da latte è molto fiorente e quindi è abbondante la disponibilità di materia prima di pregio. Qui si intrecciano dunque capacità e professionalità diverse che danno vita, intorno alla metà del XIX secolo, a quel particolare formaggio che prende il nome dalla tradizionale provola meridionale e che essendo di dimensioni ben maggiori si chiamerà Provolone. L'Unità d'Italia (1861) favorisce sia le migrazioni

interne, sia il diffondersi in tutta la Penisola di questo prodotto caseario che – come del resto il Parmigiano Reggiano e il Grana – diventerà uno degli elementi dell'unificazione anche del gusto ponendosi come ponte Nord-Sud essendo presente sulle tavole di tutti gli italiani, specialmente durante e dopo il boom economico degli anni '60 del Novecento. Il nome del formaggio Provolone appare per la prima volta nel Vocabolario di agricoltura di Canevazzi-Mancini nel 1871, a indicare, appunto, una provola di grandi dimensioni e per questo differente dalle altre paste filate diffuse nel Sud Italia. Proprio grazie alle sue dimensioni, il Provolone fin dalla sua nascita è sempre stato un formaggio vocato alle lunghe stagionature senza asciugarsi eccessivamente e senza diventare quindi formaggio da grattugia. Punto di forza dei produttori e dei casari della Valle Padana è stata, fin dal secondo dopoguerra, la volontà di aggregarsi a tutela della qualità, della tipicità e per la valorizzazione di un prodotto unico al mondo. Così, il tessuto produttivo e artigianale legato a questo mondo ottiene negli anni Cinquanta la qualifica di "formaggio tipico". Poi – poiché c'erano diverse dispute sui luoghi di produzione (tendenzialmente tutta l'Italia, ma in concreto Lombardia, Emilia e Veneto) e poiché le

Nelle immagini
Luca Ogliotti
al lavoro nelle
cucine
della Città
del Gusto del
Gambero Rosso





UN FORMAGGIO DA CHEF

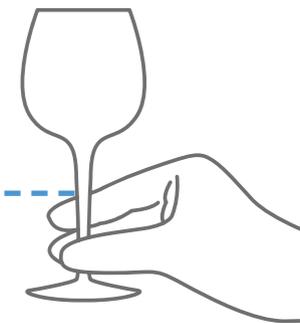
forme del formaggio erano varie (sferiche, a pera, a mandarino, a salame, a pancetta) e variavano nella pezzatura da pochi etti a oltre i 100 chili – nel 1975 i produttori della zona padana decisero di associarsi in un unico organismo, il Consorzio di tutela. Tre anni più tardi il Consorzio ricevette ufficiale incarico di occuparsi della vigilanza: da quel momento era lui stesso a sorvegliare tutti i produttori che ne facevano parte, ma anche le aziende non socie, perché rispettassero le regole del gioco e perché producessero un Provolone secondo lo standard convenuto. Finché, nel 1993, la denominazione di origine “Valpadana” si affianca alla dizione “Provolone” e, tre anni dopo, la stessa Unione Europea riconosce al Provolone Valpadana la tutela di origine protetta, Dop: la coccarda, attaccata alla corda che sostiene la forma. E lo stesso logo è visibile anche su tutte le confezioni di prodotto posto in vendita sottovuoto: una garanzia assoluta. Il Provolone Valpadana DOP, oggi, è prodotto

in due varianti: dolce – con utilizzo in caseificazione del caglio di vitello – e piccante, con uso del caglio di agnello o di capretto. La prima tipologia è stagionata per un massimo di tre mesi, mentre la seconda viene stagionata almeno tre mesi e fino ad oltre un anno. Inoltre, i produttori di Provolone Valpadana piccante dall’ottavo mese di stagionatura possono ottenere – dopo una serie di controlli e analisi organolettiche sulla struttura e sulla pasta delle forme – il marchio PVS, ovvero Provolone Valpadana Stagionato.

Queste tipologie corrispondono alla grande versatilità di un formaggio che può essere consumato e utilizzato in diversi modi in gastronomia e in cucina. Può essere degustato assoluto, magari vicino a mieli o mostarde di frutta e verdura, ma anche – e qui proponiamo una serie di ricette gustose, curiose e semplici, possibili in casa e di grande effetto al palato, ma anche alla vista – abbinato a crudo o in cottura a diversi ingredienti e piatti, sia a pezzetti che a fettine o anche grattugiato. Un formaggio genuino, frutto del latte fresco e dell’esperienza centenaria di chi lo produce, che è capace di arricchire piatti tradizionali o creativi con il suo gusto fresco e antico allo stesso tempo, un sapore che viene dal profondo della nostra storia e cultura alimentare.



CARCIOFI RIPIENI



Ingredienti

8 cuori di carciofo
 100 g di ricotta fresca
 150 g di pane ammollato nel latte
 200 g di Provolone Valpadana DOP
 1 uovo
 40 g di noci
 1 cuore di sedano
 1 rametto di maggiorana
 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 sale

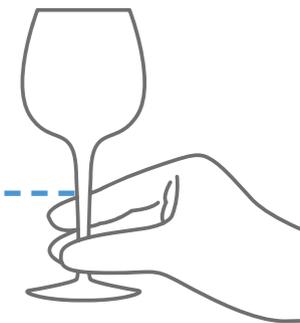
Per la fonduta:

100 g di panna fresca
 80 g di Provolone Valpadana DOP

Cuocere i cuori di carciofo in acqua salata bollente per circa 10 minuti. Tritare grossolanamente sedano, noci e maggiorana e mescolarli, in una terrina, a ricotta, pane sminuzzato, Provolone Valpadana DOP grattugiato e uovo sbattuto. Aggiustare di sale, mescolare e farcire abbondantemente i carciofi. Porli in una teglia, cospargerli con l'olio e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti. Servire i carciofi su una fonduta di Provolone Valpadana DOP, ottenuta mescolando con una frusta, fuori dal fuoco, il formaggio grattugiato e la panna portata a ebollizione.



FOCACCIA AI DUE POMODORI



Ingredienti

300 g di pasta per pizza già lievitata

200 g di Provolone Valpadana DOP

2 pomodori verdi

2 pomodori rossi

2 spicchi d'aglio

3 cucchiaini di origano

olio extravergine d'oliva

sale

pepe nero

Stendere l'impasto con le mani in una teglia per pizza. Affettare sottilmente i pomodori, il Provolone Valpadana DOP e l'aglio.

Disporre uniformemente sulla superficie della focaccia le fettine di Provolone Valpadana DOP e i pomodori.

Condire con olio, aglio, sale, pepe e origano.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.



GRATIN DI PATATE



Ingredienti

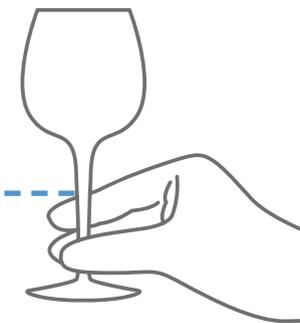
1 kg di patate
50 g di Provolone Valpadana DOP
2 uova
380 ml di panna
40 g di burro
noce moscata
prezzemolo
timo
erba cipollina
maggiorana
sale e pepe

Pelare le patate e tagliarle a fette sottili.

Insaporirle con sale, pepe e un cucchiaino di noce moscata. Disporle in una pirofila già unta con burro fuso e cospargerle con metà del Provolone Valpadana DOP grattugiato. Sbattere le uova e mescolarle con la panna, il restante formaggio e il trito di erbe aromatiche. Versare il composto sulle patate e infornare a 200°C per circa un'ora.



LASAGNA DI PATATE E SEDANO RAPA



Ingredienti

500 g di sedano rapa

3 patate

30 g di nocciole tostate

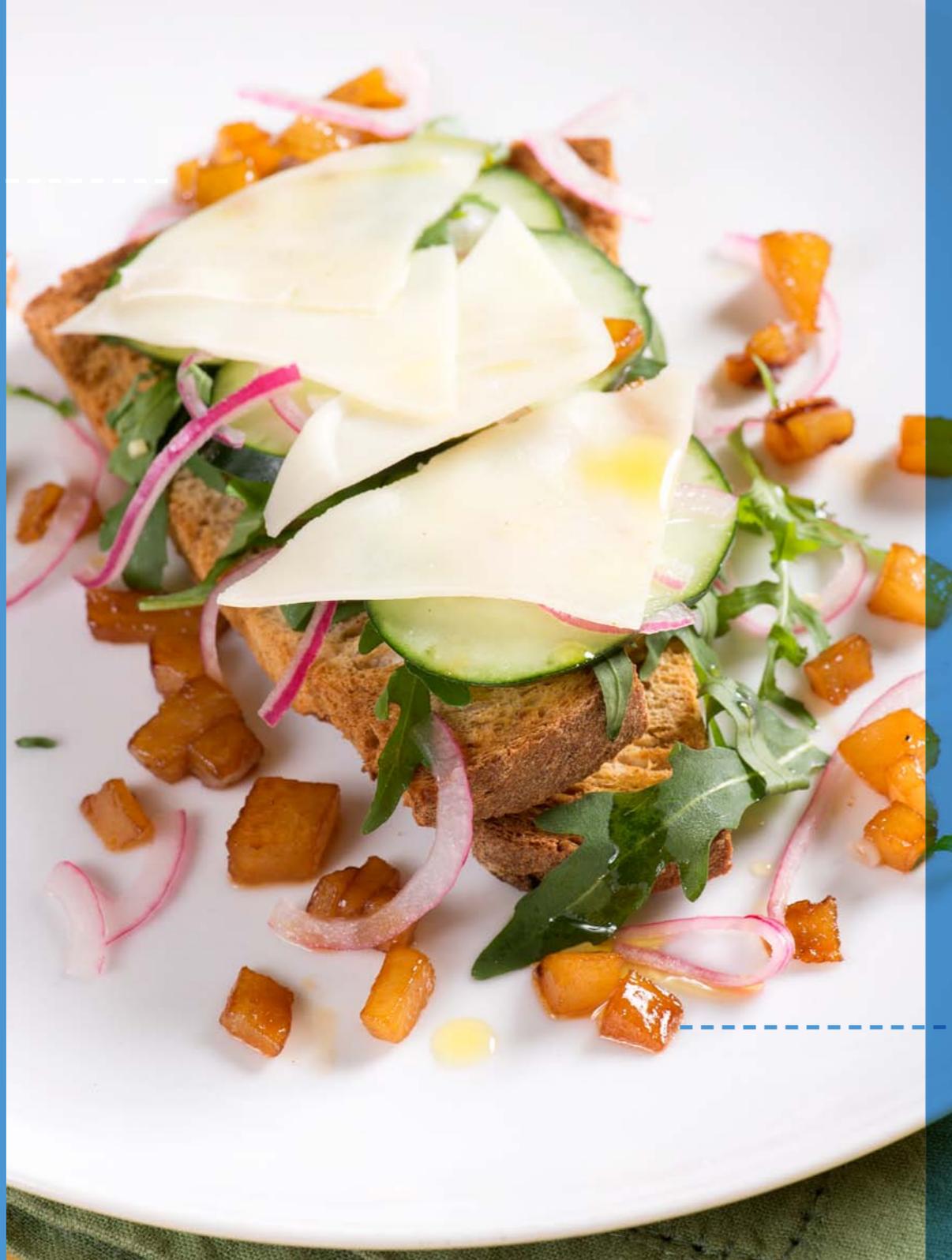
300 ml di panna fresca

200 g Provolone Valpadana DOP

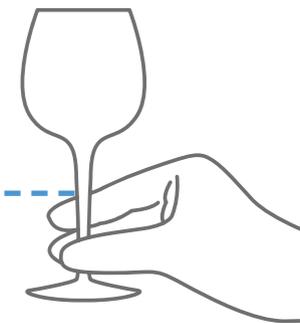
sale

Pelare e affettare il sedano rapa e le patate.

Tritare grossolanamente le nocciole e sminuzzare il Provolone Valpadana DOP. In una pirofila imburdata disporre a strati il sedano rapa, le nocciole e le patate, condire gli strati con un pizzico di sale e con un po' di Provolone Valpadana DOP. Coprire tutto con la panna e cuocere in forno 200°C per 40 minuti. Sfornare, cospargere la superficie con il Provolone Valpadana DOP e gratinare in forno fino a che il formaggio non sia fuso e dorato.



INSALATA DI CACIO E PERE



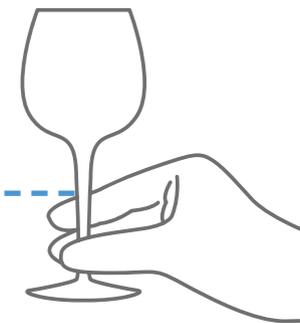
Ingredienti

- 2 pere*
- 25 g di burro*
- 1 cucchiaino di zucchero di canna*
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato*
- 200 g di rucola*
- 1 cetriolo*
- 1 cipolla rossa*
- 200 g di Provolone Valpadana DOP*
- 8 fette di pane sottili*
- olio extravergine d'oliva*
- sale*

Tagliare le pere in cubetti, affettare sottilmente la cipolla, il cetriolo e il Provolone Valpadana DOP. Spennellare d'olio le fette di pane e gratinarle a 180°C per 10 minuti. In una padella sciogliere il burro con lo zucchero di canna e il pepe e farvi rosolare le pere fino a doratura. Comporre i piatti, poggiando sul fondo le fette di pane croccanti, quindi a strati la rucola, il cetriolo, le fettine di cipolla e il Provolone Valpadana. Cospargere tutto con le pere insieme al loro fondo di cottura. Finire con una spolverata di sale e pepe macinato al momento.



MILLEFOGLIE DI MELANZANE



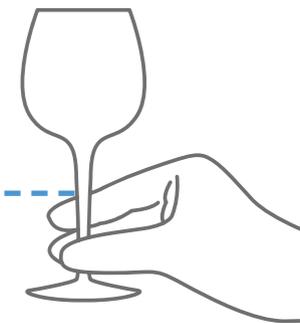
Ingredienti

2 melanzane grandi
500 g di pomodori rossi maturi
1 mazzetto di basilico
300 g di Provolone
Valpadana DOP
sale
pepe nero
olio extravergine d'oliva

Tagliare le melanzane in fette alte circa mezzo centimetro, salarle e lasciare scolare per mezz'ora in uno scolapasta. Friggerle in olio bollente e metterle a scolare su carta assorbente. Affettare sottilmente i pomodori e il Provolone Valpadana DOP. In una pirofila disporre a strati melanzane, formaggio, pomodori conditi con sale e pepe, terminando con il Provolone Valpadana DOP. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.



QUICHE FUMÉ



Ingredienti

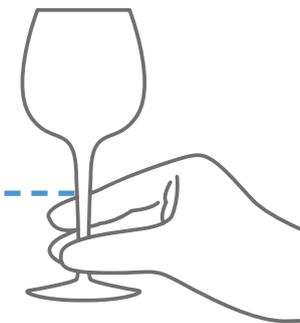
- 350 g di pasta brisée
- 150 g di cuori di carciofo
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 6 scalogni e 1 porro
- 100 g di salmone affumicato
- 150 g di Provolone Valpadana DOP tagliato in cubetti + 100 g grattugiato
- 2 tuorli e 2 albumi
- 200 ml di panna fresca
- 100 ml di latte
- 3 cucchiaini di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, menta, cipollina)
- un pizzico di noce moscata
- sale e pepe nero

Rivestire una teglia con la pasta brisée.

Sminuzzare i carciofi e rosolarli in padella con olio e aglio. Una volta freddi, mescolarli insieme agli scalogni e al porro affettati, al salmone tagliuzzato e al Provolone Valpadana DOP in cubetti. Versare tutto nella teglia. In una ciotola, mescolare con una frusta tuorli, panna e latte, aggiungendo noce moscata, erbe, pepe, sale, il formaggio grattugiato e, infine, gli albumi montati. Versare il liquido sul ripieno in teglia. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti.



SOUFFLÉ DI PORRI



Ingredienti

3 porri
30 g di burro
3 cucchiaini di farina
200 g di latte tiepido
180 g di Provolone Valpadana DOP
timo
3 tuorli
4 albumi
sale
pepe nero
olio extravergine d'oliva

Rosolare i porri affettati finemente in poco olio.

In un altro tegame far sciogliere il burro a fuoco basso, unire la farina e mescolare velocemente.

Aggiungere gradualmente il latte e continuare a mescolare finché il composto non si addensa.

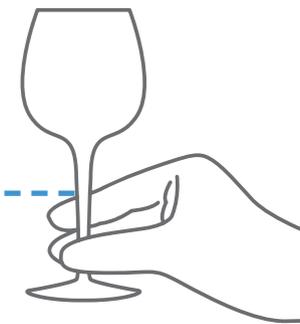
Allontanare la pentola dal fuoco e incorporare il Provolone Valpadana DOP tritato, il timo sfogliato, un bel pizzico di pepe, il sale, i porri e i tuorli.

Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto.

Riempire 8 stampini imburrati e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa a bagnomaria.



TERRINA AI TRE CAVOLI



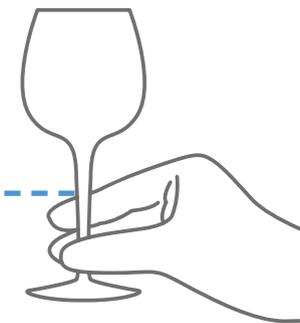
Ingredienti

1 cavolfiore
 8 foglie di cavolo cappuccio
 8 foglie di cavolo rosso
 2 scalogni
 4 uova
 200 g di Provolone Valpadana DOP
 40 cl di panna fresca
 olio extravergine d'oliva
 sale
 pepe nero

Mondare il cavolfiore, dividerlo in cimette e lessarlo. Sbianchire le foglie di cavolo cappuccio in acqua bollente e raffreddarle in acqua ghiacciata. Fare lo stesso con il cavolo rosso. Rosolare in padella gli scalogni sminuzzati con olio, sale e pepe. Frullare il cavolfiore con le uova, la panna e il Provolone Valpadana DOP e aggiustare di sale. Rivestire una terrina con abbondante pellicola trasparente: foderare con le foglie di cavolo e versarvi metà del composto a base di cavolfiore e Provolone Valpadana DOP. Unire gli scalogni e coprire col resto del composto. Ripiegare sulla terrina i lembi di pellicola e cuocere a bagnomaria per 45 minuti. Sarà cotta quando, facendo la prova del coltello, la lama uscirà pulita dall'impasto.



TORTA DI SPINACI



Ingredienti

250 g di spinacini

10 g di burro

6 scalogni

1 cucchiaino di noce moscata

200 g di ricotta

300 g di Provolone Valpadana DOP

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

1 cucchiaio di menta tritata

30 g di olive

3 uova

8 fogli di pasta fillo

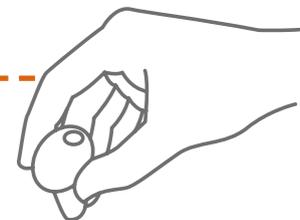
sale

pepe nero

Lasciare appassire gli spinaci in padella e, una volta cotti, farli sgocciolare. In un'altra padella far dorare con il burro gli scalogni sminuzzati e aggiungervi sale, pepe e noce moscata. Unire agli spinaci la ricotta, il Provolone Valpadana DOP grattugiato, il prezzemolo, la menta, le olive snocciolate e spezzettate e le uova sbattute, mescolando bene. Spennellare d'olio i fogli di pasta fillo e disporli a strati sul fondo di una pirofila tonda, facendo uscire i bordi dallo stampo. Farcire con il composto preparato e coprire con la pasta in eccesso. Cuocere per circa 40 minuti in forno a 180°C.



BISCOTTI SALATI



Ingredienti

50 g di Provolone Valpadana DOP

2 tuorli

2 albumi

30 g di farina

15 g di burro

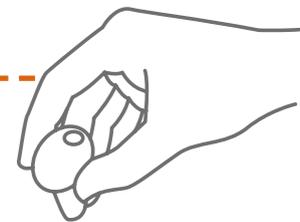
1/2 cucchiaino di sale

noce moscata

Montare a neve ben soda gli albumi e sbattere i tuorli con una frusta. Aggiungere ai tuorli il Provolone Valpadana DOP grattugiato, la farina, la noce moscata, il sale, il burro sciolto e mescolare bene. Incorporare delicatamente gli albumi montati. Distribuire il composto su una teglia rivestita di carta forno e con una spatola livellare fino a raggiungere lo spessore di 1 centimetro. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti. Sforare e tagliare subito l'impasto in quadrati regolari. Far raffreddare su una griglia.



BOCCONCINI FRITTI



Ingredienti

400 g di Provolone Valpadana DOP

100 g di pangrattato

50 g di farina

2 uova

un mazzetto misto di basilico, timo,

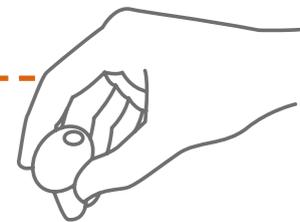
origano e prezzemolo

olio di semi di arachidi per friggere

Fare un trito con tutte le erbe aromatiche. Tagliare a cubetti di circa 3 cm per lato il Provolone Valpadana DOP e infarinarli. Quindi passarli nelle erbe aromatiche, cercando di farle aderire bene, poi nelle uova sbattute e per ultimo nel pangrattato, facendo in modo che la panatura sia omogenea su tutti i lati. Quando l'olio è ben caldo, friggervi i bocconcini di formaggio, immergendone pochi per volta. Appena dorati, scolarli su carta assorbente e gustarli caldi e filanti.



BÖREK CON VERDURE



Ingredienti

2 fogli di pasta fillo
150 g di Provolone Valpadana DOP

40 g di cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate

1 manciata di olive nere

1 grappolo di pomodorini

pepe nero

1 albume

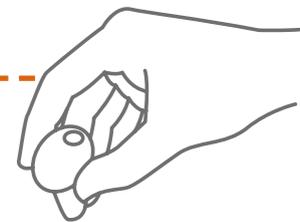
sale

olio di semi di arachidi per friggere

Tritare al coltello il Provolone Valpadana DOP, le olive, i pomodorini, l'aglio e la cipolla. Amalgamarli con le erbe aromatiche e un pizzico di pepe. Stendere uno sull'altro due fogli di pasta fillo e dividerli in quadrati regolari. Spennellare i bordi con l'albume, farcire con il composto, richiudere a triangolo e sigillare bene. Friggere i börek in abbondante olio caldo. Quando sono ben dorati, scolarli su un foglio di carta assorbente e servire.



CALZONI FRITTI



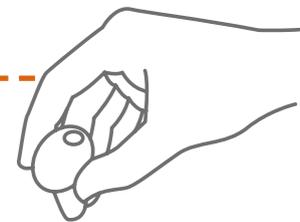
Ingredienti

300 g di pasta per la pizza
 100 g di ricotta
 150 g di Provolone Valpadana DOP
 grattugiato
 100 g di cipolla
 100 g di speck
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 olio extravergine d'oliva
 sale
 pepe nero
 1 tuorlo d'uovo sbattuto
 olio di semi di arachidi per friggere

Tritare la cipolla e soffriggerla in poco olio, con lo speck tagliato a cubetti. Far raffreddare, quindi aggiungere il prezzemolo, la ricotta e il Provolone Valpadana DOP, mescolando bene. Dall'impasto della pizza, già lievitato e steso a mano, ricavare dei dischetti con l'aiuto di una coppapasta. Versare al centro di ogni dischetto un cucchiaio di ripieno, spennellare i bordi con il tuorlo e richiudere, sigillando bene la pasta. Lasciare lievitare i calzoni altri 15 minuti, coperti da un panno, quindi friggerli in abbondante olio di arachidi. Una volta dorati, scolarli su un foglio di carta assorbente. Servire subito.



COCOTTE DI FORMAGGI E TARTUFO



Ingredienti

250 g di Provolone Valpadana DOP

*4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
grattugiato*

4 cucchiaini di panna fresca

4 fette di pane in cassetta

30 g di burro

40 g di tartufo nero

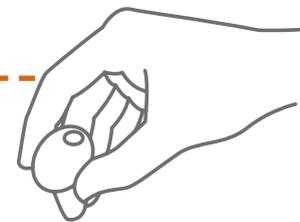
sale

pepe nero

Privare il pane della crosta, insaporirlo con una spolverata di pepe nero e tostarlo in forno. Affettare sottilmente il Provolone Valpadana DOP. Imburrare 4 cocotte e distribuirvi, a strati, il pane tostato, le fette di Provolone Valpadana DOP, il tartufo tagliato a lamelle, la panna, il Parmigiano Reggiano, dei fiocchetti di burro e un pizzico di sale. Infornare a 180°C per circa 15 minuti. Servire le cocotte calde, cospargendo con altre lamelle di tartufo.



CROSTINI ALLE ACCIUGHE



Ingredienti

50 g di ricotta
150 g di Provolone Valpadana DOP

1 uovo + 1 tuorlo

2 cucchiaini di vino bianco

3 filetti di acciughe
(più altri per decorare)

1 mazzetto di prezzemolo

pane in cassetta

sale

pepe nero

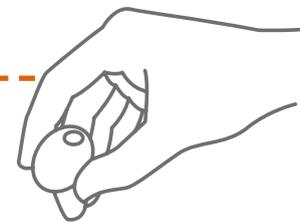
Tritare i filetti di acciughe e il prezzemolo.

Unire alla ricotta l'uovo, il Provolone Valpadana DOP grattugiato, il vino bianco e mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiustare di sale e pepe. Tagliare in piccoli quadrati le fette di pane in cassetta, distribuirvi bene il composto in superficie e gratinare in forno per qualche minuto.

Decorare i crostini con 1/2 filetto di acciuga arrotolato e servire subito.



GRISSINI SFIZIOSI



Ingredienti

300 g di pasta sfoglia

2 tuorli sbattuti

100 g di Provolone Valpadana DOP

grattugiato

semi di sesamo

Stendere la sfoglia, cospargere metà della superficie con il Provolone Valpadana DOP grattugiato e ripiegarvi sopra l'altra metà.

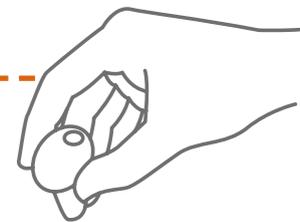
Con un mattarello, ristendere la pasta più volte, ripiegandola su se stessa.

Formare un rettangolo di circa 20 cm di altezza e, con una rotella dentellata, ritagliare delle strisce larghe un centimetro. Arrotolare i bastoncini di sfoglia su se stessi, a forma di spirale, spennellarli con il tuorlo e cospargerli con i semi di sesamo.

Infornare a 220°C per 10 minuti.



MINI TOAST AL MIELE



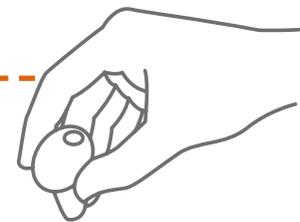
Ingredienti

8 fette di pane in cassetta ai cereali
8 fette di Provolone
Valpadana DOP
2 cucchiaini di miele al rosmarino
1 cucchiaino di semi di senape bianca
1 ramo di rosmarino

Tagliare in quattro le fette di pane in cassetta, formando dei triangolini. Ricoprire ogni fetta con il Provolone Valpadana DOP e far gratinare, per qualche minuto, in forno già caldo. Sfornare, aggiungere su ogni fetta qualche goccia di miele, 4/5 semi di senape e un ciuffo di rosmarino. Servire subito, su un piatto decorato con il miele e una spolverata di semi di senape.



MUFFIN SALATI



Ingredienti

200 g di farina 00

1 bustina di lievito istantaneo

1/2 cucchiaino di sale

50 g di burro

50 g di cipollotto

100 g di Provolone Valpadana DOP

1 uovo

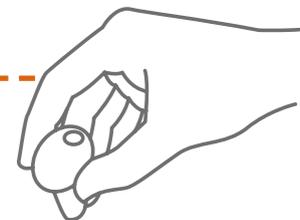
100 ml di latte

4 cucchiari di vino bianco

Mescolare la farina con il sale e il lievito. Aggiungere il burro ammorbidito, amalgamando bene. Unire il cipollotto tritato finemente e il Provolone Valpadana DOP grattugiato. Sbattere l'uovo insieme al latte e al vino e incorporarli agli ingredienti secchi. Imburrare otto stampini per muffin, riempirli con il composto preparato e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.



SANDWICH FILANTI CON CENTRIFUGA BICOLORE



Ingredienti

Per i sandwich filanti:

200 g di Provolone Valpadana DOP

4 fette di pane in cassetta

2 uova

olio extravergine d'oliva

Per la centrifuga:

3 carote

50 g di spinaci

1 spicchio d'aglio

1/2 lime

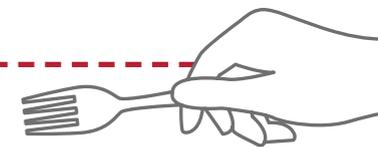
pepe nero

Tagliare in triangoli le fette di pane in cassetta e affettare allo stesso modo il Provolone Valpadana DOP. Formare dei piccoli sandwich con pane e formaggio, passarli nelle uova sbattute e poi friggerli nell'olio caldo. Quando sono dorati, scolarli su carta assorbente. Tenerli in caldo con qualche fettina di formaggio a decorazione.

Nel frattempo preparare la bevanda. Centrifugare le carote e unirle al succo di mezzo lime, poi centrifugare gli spinaci con l'aglio e aggiungervi un pizzico di pepe nero macinato. Versare in un bicchiere alto prima il succo di spinaci e poi sopra quello di carote, senza mescolare. Servire in accompagnamento al Provolone Valpadana DOP in carrozza.



CANEDERLI AL FORMAGGIO



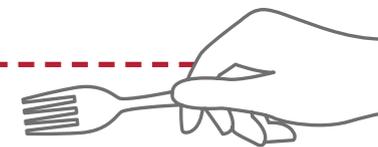
Ingredienti

250 g di pane raffermo
 200 ml di latte
 60 g di cipolla
 10 g di burro
 15 g di farina
 300 g di Provolone Valpadana DOP
 2 uova + 1 tuorlo
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
 80 g burro
 sale
 olio extravergine d'oliva

Lasciar ammorbidire il pane nel latte, nel frattempo far appassire la cipolla sminuzzata in poco olio. Unire entrambi in una ciotola insieme al Provolone Valpadana DOP tritato finemente, la farina, le uova, le erbe aromatiche e regolare di sale. Impastare e formare delle polpette del diametro di 4 centimetri. Cuocere i canederli in acqua bollente salata per circa 10 minuti, scolarli delicatamente e servirli con burro fuso e una spolverata di Provolone Valpadana DOP.



CREMA DI ZUCCA GRATINATA



Ingredienti

2,5 kg di zucca

3 porri

4 dl di brodo vegetale

2 dl di panna fresca

300 g di Provolone Valpadana DOP

8 fette di pane casereccio

olio extravergine d'oliva

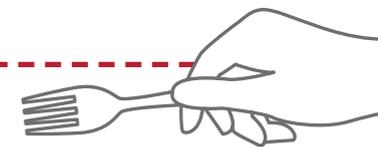
sale

pepe nero

Tagliare la zucca a pezzi grossi, porli su una teglia, condire con sale e pepe e infornare a 180°C per 20 minuti circa. Nel frattempo, affettare finemente i porri e farli stufare in un tegame alto con l'olio. Quando la zucca è morbida, aggiungerla ai porri e al brodo vegetale, frullare tutto con un frullatore a immersione e lasciar sobbollire per 15 minuti. Aggiungere la panna a fuoco spento. Tagliare il Provolone Valpadana DOP a lamelle sottili e tostare le fette di pane. In una ciotola fonda impiattare a strati il pane tostato, il Provolone Valpadana DOP e la crema di zucca. Terminare con il pane e le fette di formaggio a coprire. Passare al grill per qualche minuto e servire.



FUSILLI AL PROFUMO DI MENTA



Ingredienti

380 g di pasta tipo fusilli

50 g di ricotta

80 g di Provolone Valpadana DOP

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini di pinoli

1 ciuffetto di menta

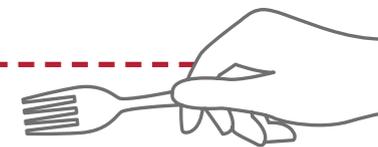
sale

pepe nero

In una pentola capiente portare a bollore dell'acqua salata e cuocervi la pasta. Dorare i pinoli in padella e tenerli da parte. In un mixer frullare la menta, la ricotta, il Provolone Valpadana DOP, il pepe e l'olio, fino a ottenere un composto cremoso, da stemperare con qualche cucchiaino di acqua di cottura. Una volta scolata la pasta, condirla con la salsa, amalgamando bene. Aggiungere i pinoli e decorare con qualche foglia di menta.



MEZZE MANICHE CON PANCETTA



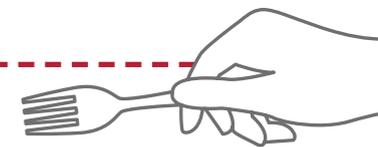
Ingredienti

350 g di pasta tipo *mezze maniche*
 70 g di *Provolone Valpadana DOP*
grattugiato
 1 cipolla
 100 g di pancetta
 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 sale
 pepe nero
 peperoncino in polvere

In una pentola capiente portare a bollore dell'acqua salata e cuocervi la pasta. Nel frattempo preparare l'intingolo, facendo appassire la cipolla tagliata a julienne nell'olio. In un'altra padella far rosolare la pancetta già ridotta a cubetti. Unire cipolla e pancetta, quindi condire con sale, pepe macinato e un pizzico di peperoncino. Appena la pasta è al dente, scolarla, mantecarla bene con la salsa e, fuori dal fuoco, aggiungere il Provolone Valpadana DOP.



MINESTRA DI MALTAGLIATI E BROCCOLI



Ingredienti

200 g di maltagliati all'uovo

1 kg di broccolo romano

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

200 g di Provolone Valpadana DOP

piccante

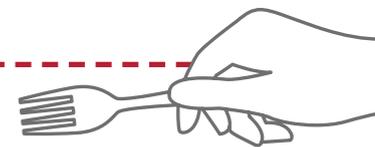
3 filetti di alici sott'olio

sale

Mondare il broccolo, separando le cime dalla parte centrale più coriacea e tenendo da parte le cimette più tenere. In un tegame far sciogliere i filetti di acciuga con olio e aglio, aggiungere il broccolo, coprire con qualche mestolo d'acqua e cuocere per 15 minuti. Frullare con un frullatore a immersione e regolare di sale. Sbianchire in acqua bollente le cimette tenute da parte per un minuto e raffreddarle in acqua e ghiaccio perché restino croccanti. Cuocere i maltagliati nella minestra di broccoli bollente. Impiattare, aggiungendo le cimette, una spolverata abbondante di Provolone Valpadana DOP grattugiato e completare con un filo di olio extravergine.



RAVIOLI ALLE ERBETTE



Ingredienti

Per la pasta:

200 g di farina 00

2 uova

Per il ripieno:

200 g di erbeete miste
(tipo spinacini e bietine)

150 g di ricotta

80 g di Provolone Valpadana DOP
grattugiato

50 g di Provolone Valpadana DOP
tagliato a julienne finissima

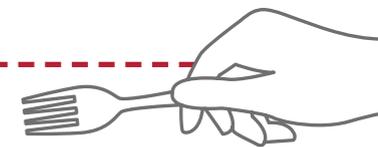
100 g di fave sgusciate

70 g di burro

Impastare energicamente farina e uova, fino a ottenere una pasta liscia e compatta e far riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Tritare le erbeete e mescolarle con la ricotta, il Provolone Valpadana DOP grattugiato e una presa di sale. Stendere la sfoglia, ricavarne dei rettangoli (di circa 4 x 8 cm) e disporvi sopra un cucchiaino di ripieno. Chiudere saldando bene i bordi e cuocere in acqua bollente salata insieme alle fave sminuzzate. Far sciogliere il burro in una padella, quindi scolarvi dentro i ravioli e le fave. Mantecare bene e impiattare. Finire con la julienne di Provolone Valpadana DOP.



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E NOCCIOLE



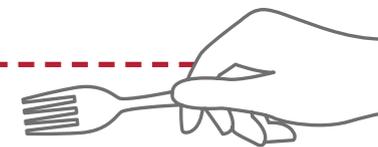
Ingredienti

- 300 g di riso carnaroli*
- 400 g di porcini freschi*
- 200 g di Provolone Valpadana DOP*
- 1,5 l di brodo di pollo*
- 30 g di nocciole tostate*
- 50 g di burro*
- 1 scalogno*
- 1 mazzetto di timo*

Far appassire lo scalogno con il burro, quindi unire il riso e tostare per qualche minuto. Unire gradualmente il brodo bollente e, dopo circa 15 minuti, aggiungere i porcini tagliati a cubetti. Regolare di sale e concludere la cottura del riso. Fuori dal fuoco, mantecare il risotto con il Provolone Valpadana DOP sminuzzato, tenendone un po' da parte. Impiattare, decorando il piatto con le nocciole tostate e tritate, i restanti cubetti di Provolone Valpadana DOP e un rametto di timo.



SPAGHETTONI CON BROCCOLI E ALICI



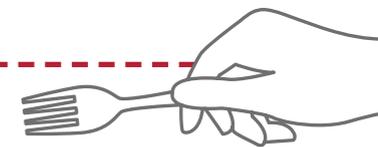
Ingredienti

400 g di pasta tipo spaghettoni
 trafiletti al bronzo
 50 g di Provolone Valpadana DOP
 600 g di broccoli romaneschi
 4 alici sott'olio
 1 spicchio d'aglio
 peperoncino in polvere
 olio extravergine d'oliva
 sale

Pulire il broccolo romanesco, eliminando la parte centrale più dura e conservando le cime e le foglie. In un tegame, fare imbiondire l'aglio in camicia con olio e peperoncino, unire le foglie e le cime più grandi, coprire con qualche cucchiaio d'acqua e portare a cottura. A questo punto frullare tutto e tenere da parte. Ripetere il procedimento iniziale, facendo rosolare in padella con poco olio le cime rimaste. A queste unire le alici e, infine, la crema di broccoli. Cuocere gli spaghetti in acqua salata bollente, scolarli al dente e saltarli con la salsa preparata. Solo all'ultimo e lontano dalla fiamma, unire il Provolone Valpadana DOP grattugiato.



SPAGHETTI CON ZUCCHINE E CAPPERI



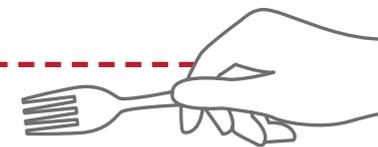
Ingredienti

400 g di pasta tipo spaghetti
6 zucchine
2 spicchi d'aglio
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
15 g di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di capperi dissalati
80 g di Provolone Valpadana DOP

Portare a ebollizione dell'acqua salata e cuocervi dentro la pasta. Tagliare le zucchine a julienne nel senso della lunghezza. In una padella far dorare l'aglio nell'olio, poi aggiungere le zucchine. Scolare la pasta al dente, saltarla in padella con le zucchine, poi, fuori dal fuoco aggiungere i capperi, il prezzemolo e il Provolone Valpadana DOP grattugiato.



ZUPPA DI CECI E SALSICCIA



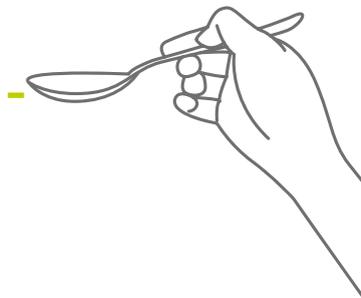
Ingredienti

150 g di ceci ammollati
150 g di salsiccia
50 g di Provolone Valpadana DOP
piccante
1/2 bicchiere di vino bianco
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale

Lessare in acqua i ceci con l'aglio e un filo d'olio. Una volta cotti, frullarne una parte con poca acqua di cottura e unirvi i ceci rimasti interi. Condire con il sale. In una padella far rosolare la salsiccia spellata e sgranata con un cucchiaino d'olio e il rosmarino. Bagnare con il vino bianco, far evaporare e togliere dal fuoco. Impiattare, aggiungendo al passato di ceci la salsiccia, un'abbondante spolverata di Provolone Valpadana DOP piccante grattugiato e un filo d'olio extravergine.



FRITTATA DI CIPOLLE



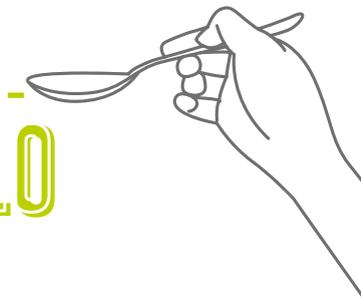
Ingredienti

6 uova
2 grosse cipolle rosse
300 g di Provolone Valpadana DOP
100 g di crema di latte
pepe nero
olio extravergine d'oliva
sale

Sbattere le uova e condirle con sale, pepe e Provolone Valpadana DOP ridotto in dadini. In una padella antiaderente, far appassire lentamente in qualche cucchiaio d'olio le cipolle tagliate a julienne, aggiungendo, se necessario, poca acqua. Una volta ammorbidite le cipolle, a fiamma vivace unire le uova, coprire con il coperchio e lasciar cuocere per qualche minuto. Appena cotta la parte inferiore, rigirare la frittata con l'aiuto di un coperchio e completare la cottura. Servire subito, con qualche dadino di Provolone Valpadana DOP a decorare il piatto.



HAMBURGER DI AGNELLO



Ingredienti

800 g di agnello macinato

1 scalogno

1 rametto di timo

olio extravergine d'oliva

4 panini al sesamo

8 fette di Provolone

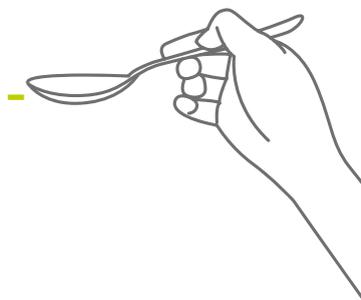
Valpadana DOP

4 foglie di lattuga

sale

pepe nero

Condire il macinato di agnello con lo scalogno tritato, le foglie di timo, una presa di sale e il pepe nero. Formare delle polpette schiacciate da 200 grammi l'una. In una padella antiaderente, con un filo di olio, far rosolare bene gli hamburger da entrambi i lati, lasciandoli rosati al centro. A fine cottura, disporvi in superficie le fette di Provolone Valpadana DOP per farle fondere leggermente. Nel frattempo far scaldare in forno i panini al sesamo. Comporre gli hamburger, servendo la carne nel panino caldo, insieme a una foglia di lattuga.



INVOLTINI DI VERZA E VITELLO

Ingredienti

4 fette di fesa di vitello

4 foglie di verza

4 fette di speck

100 g di Provolone Valpadana DOP

olio extravergine d'oliva

1/2 bicchiere di vino bianco

sale

pepe nero

erba cipollina

Sbollentare la verza per pochi secondi e raffreddarla in acqua fredda. Disporre su ogni foglia di verza una fetta di carne, cospargere con un pizzico di sale, sovrapporre una fetta di speck e poi il Provolone Valpadana DOP tagliato a listarelle. Arrotolare il tutto, formando 4 involtini da legare con fili di erba cipollina oppure con uno spago da cucina. Cuocere in forno caldo a 200°C per circa 25 minuti, bagnando di tanto in tanto con il vino bianco.





MINI CAKE ALLE ZUCCHINE



Ingredienti

1 kg di zucchini

4 uova

100 ml di panna fresca

50 g di farina 00

220 g di Provolone Valpadana DOP

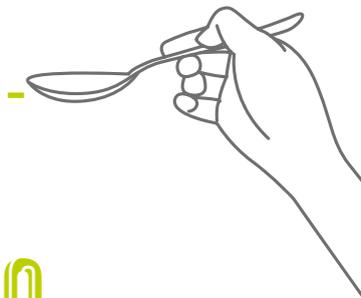
pepe nero

sale

Grattugiare le zucchini, condirle con poco sale e farle sgocciolare in un colapasta. Una volta scolate, unirvi la panna fresca, il Provolone Valpadana DOP grattugiato, la farina setacciata, il sale e il pepe. Mescolare bene e versare il composto negli stampini imburrati. Cuocere in forno caldo per 35 minuti a 190°C.



MISTICANZA DI CAMPO CON CONIGLIO



Ingredienti

400 g di misticanza

4 cosciotti di coniglio

timo

erba cipollina

1 manciata di olive nere denocciolate

100 g Provolone Valpadana DOP

olio extravergine d'oliva

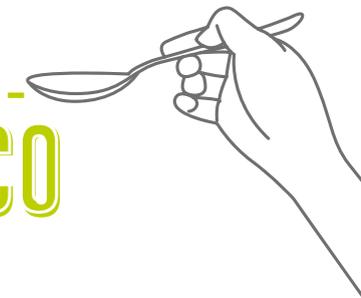
sale

1/2 bicchiere di vino bianco

Far rosolare i cosciotti di coniglio in un tegame con un cucchiaio d'olio. Quando saranno ben dorati, condire con il sale e sfumare con il vino bianco. Coprire con un coperchio e cuocere a fuoco medio per 40 minuti. Una volta cotti, far raffreddare i cosciotti, disossarli e tagliarli in bocconcini. Unire alla misticanza il Provolone Valpadana DOP a dadini, il coniglio, le olive, il timo sfogliato e l'erba cipollina. Condire con un pizzico di sale e il sugo di cottura della carne.



POLPETTONE AROMATICO



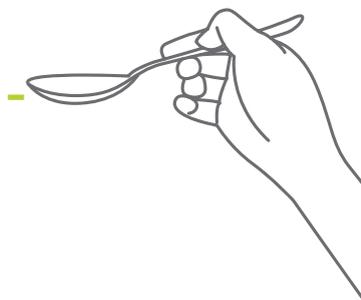
Ingredienti

1 kg di manzo macinato
300 g di maiale macinato
300 g di pane raffermo
1 bicchiere di latte
2 uova
100 g Provolone Valpadana DOP
2 cucchiari di erbe aromatiche tritate
(timo, salvia, rosmarino,
maggiorana e origano)
sale

Impastare le carni con il pane precedentemente ammollato nel latte, le uova e il sale. Stendere il composto su un foglio di carta forno e cospargerlo con le erbe tritate. Farcire nella parte centrale con dadini di Provolone Valpadana DOP, infine arrotolare la carne con l'aiuto della carta, premendo bene e sigillando il polpettone. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.



SANDWICH DI POLLO



Ingredienti

8 fette sottili di petto di pollo

200 g di Provolone Valpadana DOP

100 g di prosciutto cotto affettato

2 uova

100 g di pangrattato

1 cucchiaio di semi di sesamo

sale

olio di semi di arachidi

Disporre su un tagliere le fette di pollo, condirle tutte con il sale e, su metà di esse, adagiare un po' di prosciutto cotto e il Provolone Valpadana DOP tagliato a fettine. Coprire con le altre quattro fette di pollo, formando dei sandwich. Riporli in frigo per un'ora, quindi passarli prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato mescolato con il sesamo. Premere bene, in modo che la panatura aderisca al pollo. Friggere in abbondante olio di arachidi caldo e servire subito.



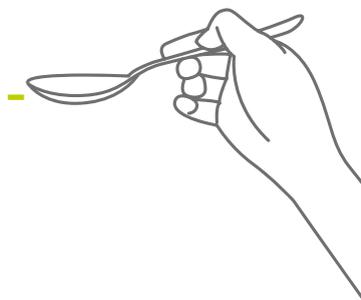
STRACCETTI SU CREMA FONDENTE

Ingredienti

200 ml di panna fresca
200 g di Provolone Valpadana DOP
800 g di straccetti di manzo
olio extravergine d'oliva
1 mazzetto di basilico
sale

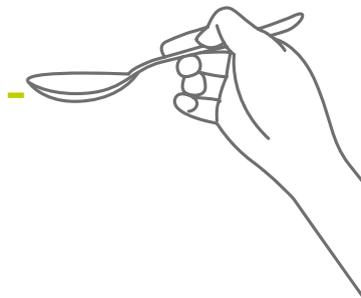
Preparare la crema, portando a bollire la panna in un tegame. Togliere dal fuoco e unire il Provolone Valpadana DOP tritato, facendolo sciogliere con l'aiuto di una frusta.

In una padella calda saltare rapidamente gli straccetti di manzo con olio. Regolare di sale, unire le foglie di basilico e impiattare, servendo la carne con la crema al Provolone Valpadana DOP.





TARTARE DI VITELLO SAPORITA



Ingredienti

800 g di filetto di vitello

1/2 cipollotto fresco

2 tuorli d'uovo

200 g di Provolone Valpadana DOP

fior di sale

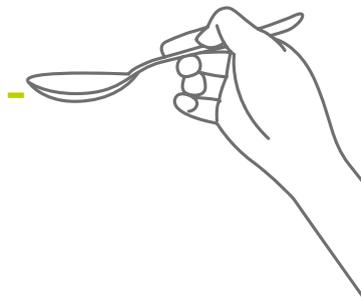
pepe nero

olio extravergine d'oliva

Battere la carne al coltello, riducendola in pezzetti molto piccoli e riporla in frigorifero. Tagliare il Provolone Valpadana DOP a dadini di circa 4 millimetri. Lavorare i tuorli d'uovo con una frusta, aggiungendo olio e poco sale, fino a ottenere una salsa densa. Al momento di servire, condire la carne con olio, cipollotto tritato, sale e pepe. Aggiungere il Provolone Valpadana DOP, mescolare e impiattare, con l'aiuto di un cerchio d'acciaio. Decorare con la salsa d'uovo, rondelle di cipollotto e una macinata di pepe.



TORRETTE DI POLENTA E SALSICCIA



Ingredienti

*300 g di farina di mais
per polenta*

50 g di salsiccia fresca

1 cipolla rossa

150 ml di brodo vegetale

400 g di Provolone Valpadana DOP

olio extravergine d'oliva

burro

sale

Portare a bollire un litro di acqua leggermente salata e versarvi la farina di mais. Cuocere per circa 45 minuti a fuoco lento, mescolando con un cucchiaio di legno. Una volta pronta, versare la polenta su un tagliere ampio, livellarla con una spatola e farla raffreddare. Affettare le salsicce e rosolarle in padella, unirvi le cipolle tagliate a julienne, bagnare con il brodo e lasciar stufare. Con l'aiuto di un coppapasta, ritagliare la polenta in dischetti e disporli su una teglia unta con olio. Dorarli per qualche minuto in forno. Comporre una torretta, alternando i dischi di polenta con la salsiccia e le fette di Provolone Valpadana DOP. Concludere con la polenta, decorare con dei fiocchi di burro e infornare a 180°C per 15 minuti.

*Dagli antipasti
ai secondi, passando per primi
piatti e finger food, nuove idee golose
per giocare in cucina con l'inimitabile
sapore del Provolone Valpadana DOP.
Quaranta ricette a prova di appassionato,
firmate da Luca Ogliotti, chef della
Città del Gusto del Gambero Rosso,
per accontentare tutti i gusti,
dal dolce al piccante.*

