

FRIGO WEEKLY 168

SWEET CHEESE



Belvedere

Belvedere Organic Vodka, espressione autentica di purezza e artigianalità, distillata esclusivamente da segale 100% biologica. La sua finezza naturale diventa la base perfetta per un mix che unisce equilibrio, intensità e profumi primaverili.

“ *I veri intenditori non mangiano formaggi. Degustano estasi, odori e segreti.* ”

FABRIZIO CARAMAGNA

Lungoparma

Lo Spumante Il Classico, un Brut dall'anima fresca e innovativa, affinato 30 mesi sui lieviti con un minimo di 6 mesi di sboccatura, perfetto per accompagnare ogni momento del pasto, dagli aperitivi al dessert.



CONSIGLIO ECO Usiamo bacinelle al posto dell'acqua corrente per lavare frutta e verdura.

www.alezionedisostenibilita.it

IL TRAM DEL GUSTO



Il 16 e 17 maggio, un tram storico firmato Nonno Nanni ha portato gusto e allegria per le strade di Milano. A bordo, showcooking, degustazioni e tante sorprese hanno fatto vivere un viaggio sensoriale unico. Cooker Girl, Daniele Rossi, Azzuchef e Lulù Gargari hanno reinterpretato la Robiola Nonno Nanni — classica e senza lattosio — con ricette creative e super gustose, perfette in ogni momento della giornata.

LA RICETTA

Robiola Nonno Nanni con frutti di bosco e sciroppo alle fragole

Ingredienti per 4 persone
 -4 robiola Nonno Nanni da 100 g
 -500 g di frutti di bosco misti (more, lamponi, mirtillo, fragole)
 -100 g di zucchero
 -1 baccello di vaniglia
 -1 limone non trattato
 -Foglioline di menta fresca



La Robiola Nonno Nanni è un formaggio fresco dalla consistenza soffice e cremosa e dal sapore gradevole e intenso.

Procedimento

Portare a bollore 200 ml di acqua con lo zucchero. Bollire fino a renderlo sciropposo.

Togliere dal fuoco e unire dei pezzetti di fragola e i semi della vaniglia, ottenuti tagliando il baccello in due nel senso della lunghezza e raschiando l'interno con la punta di un coltello.

Frullare e lasciare intiepidire.

Servire la robiola accompagnata dai frutti di bosco. Profumare con la buccia di limone grattugiata.

RICETTA

Cheesecake al gorgonzola e frutto della passione

Ingredienti per 10 cheesecake monoporzione

Base cheesecake

300g Grissini torinesi
 200g Burro

Mousse gorgonzola

400 g di Mascarpone
 400 g di Gorgonzola dolce D.O.P.
 40 g di Nocciole
 5 fogli di colla di pesce
 65 g di panna fresca da pasticceria Chutney
 8 frutti della passione ben maturi 150 g di zucchero

Cassonade

1 scorza di limone
 1 peperoncino dolce
 2 cipolle rosse



Preparazione

Per la base

Tritare i grissini nel mixer con il rosmarino e aggiungere il burro precedentemente fatto sciogliere. Amalgamare bene e versare il composto in uno stampo rotondo o ring precedentemente imbrattato, compattare bene e livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio. Far rassodare per trenta minuti in frigo.

Per la mousse al gorgonzola

Ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda, strizzarli bene. In un pentolino, mettere 10 g di panna da cucina con la colla di pesce e scaldare fino a che non sia completamente sciolta. Lasciare raffreddare il composto e versarlo in una ciotola insieme al gorgonzola ammorbidito e al mascarpone. Aggiungere la granella di nocciole, salare, pepare e versare il composto sopra la base di grissini, livellarlo bene. Mettere il tutto in frigo per circa 1 ora.

Chutney

Tagliare la cipolla a julienne e tritare finemente la buccia di un limone e del peperoncino dolce.

In una padella, far dorare la cipolla in un po' d'olio e aggiungere il peperoncino, la polpa dei frutti della passione e lo zucchero. Cuocere il tutto a fuoco lento per 45 min.

A fine cottura, aggiungere la buccia di limone.

Lasciare raffreddare. Servire la cheesecake con dei germogli ed il chutney al frutto della passione.