



Di seguito alcune ricette tratte dal nuovo ricettario del Consorzio Gorgonzola presentato a CIBUS 2021:

Paella di terra con verdure, pollo e gorgonzola dop



tempo di esecuzione: 45 minuti

difficoltà:

250 gr di Gorgonzola DOP

400 gr di riso bomba

2 peperoni rossi

2 zucchine

2 bustine di zafferano

150 gr di petto di pollo

1 lt di brodo di carne

sale

pepe nero
olio evo

Fate rosolare nella paellera il pollo tagliato a cubetti con due cucchiaini di olio evo per circa 15 minuti. Unite le verdure tagliate a cubetti e aggiustate di sale e pepe. Fate rosolare e poi sfumate con un bicchiere di brodo. Unite il riso su tutta la paellera e coprite con il brodo bollente. Fate cuocere per 20 minuti senza mai girare il riso. Poco prima che sia cotto unite lo zafferano sciolto in un goccio d'acqua e versatelo sul riso. Servite la paella guarnendola con il Gorgonzola DOP ed una macinata di pepe nero.

Bagel con avocado gorgonzola dop pomodoro e insalata



tempo di esecuzione: 10 minuti

difficoltà:

200 gr di Gorgonzola DOP

4 bagel

2 avocado

2 pomodori ramati

4 foglie di insalata

sale

pepe

Tagliate a metà i bagel e fateli tostare in padella a fuoco medio fino a doratura. Trasferiteli su un piatto da portata e disponete sulla base l'insalata e poi le fette di pomodoro e avocado. Adagiate il Gorgonzola DOP ed aggiustate di sale e pepe. Richiudete il bagel con la parte superiore.

Waffle salati con gorgonzola dop piccante uova e bacon



TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MINUTI

120 gr di Gorgonzola Piccante DOP

3 uova

80 gr di bacon

sale

pepe nero

germogli di basilico

125 gr farina 00

100 ml latte

20 ml olio di semi

olio evo qb

1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate

In una ciotola mescolate l'uovo con il latte e l'olio evo con l'aiuto di un frullino elettrico. Aggiustate di sale e pepe. Unite la farina ed il lievito setacciati e continua a mescolare. Ungete lo stampo per waffle e fate cuocere una cucchiata d'impasto alla volta. Poi adagiateli su un piatto da portata. In una padellina antiaderente fate dorare le fette di bacon e poi tenetele da parte. Nella stessa padella fate cuocere le uova strapazzandole. Aggiustate di sale e pepe. Guarnite i waffle con le uova strapazzate, il

bacon croccante ed il Gorgonzola Piccante DOP a cubetti. Uniscete i germogli e servite subito.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com