

PICCOLE RICETTE

di Tino il topino



Le **“Piccole ricette di Tino il topino”** sono state realizzate in collaborazione con Onaf, Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio.

II Edizione - Anno 2021

Cari amici miei, ci rivediamo!

Dopo aver imparato come si fa il formaggio, da cosa è composto e come si assaggia, adesso andremo a scoprire alcune eccellenze regionali del nostro Paese.

Seguitemi in questo viaggio affascinante attraverso l'Italia.

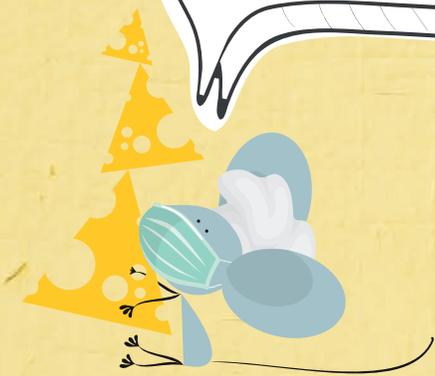
Buon divertimento e buon appetito!

TINO
il topino



Piccoli tesori gastronomici

Vieni con me a scoprire
le tappe del mio viaggio attraverso l'Italia.
Insieme assaggeremo alcuni piccoli tesori gastronomici,
ingredienti di gustosissime ricette.



L'Italia produce più di **500 formaggi** di cui il 10% è rappresentato dalle **DOP** (Denominazioni d'Origine Protette) e dalle **IGP** (Indicazioni Geografiche Protette), marchi europei che li conservano e li disciplinano.

Gli altri formaggi appartengono alle **PAT** (Produzioni Agroalimentari Tradizionali) che ogni Regione italiana ha provveduto a elencare.

Come vedi, ogni angolo del nostro Paese offre specialità casearie belle da vedere e buone da gustare: cercale sulle montagne delle **Alpi** e degli **Appennini**, sulle **colline**, in **pianura** e sulle **isole**.

Talvolta sono nascoste ma rintracciarle sul posto rappresenta un **gioco** e una **festa** e ti permette di **conoscere** aree geografiche fino a ora poco note.

Questi formaggi sono l'espressione del millenario **lavoro** di **pastori** e di **mandriani** che hanno mantenuto antiche tradizioni e custodito territori talvolta selvaggi.

Hanno scritto un capitolo importante della storia d'Italia: i **tesori** di cui andiamo fieri non sono soltanto i monumenti, le cattedrali, i dipinti ma anche piccole e grandi caciotte, dai nomi che talvolta accennano ai dialetti locali.

Conoscerle significa allargare il tuo patrimonio culturale e contemporaneamente concorrere alla loro **salvaguardia**.

E poi, alla fine, le puoi mangiare.

Quale oggetto artistico ti permette questo gustoso finale?

INDICE

Ricette con il Formaggio

Spostandoci da nord a sud, abbiamo individuato **8 formaggi tipici** di alcune regioni del nostro Paese e li abbiamo resi ingredienti di gustose ricette. Provale tutte!



1 Bra Duero dop

Fonduta di Bra con pere caramellate e noci



2 Formaggio Latteria

Frittatina al forno con asparagi e formaggio Latteria



3 Formaggio Marzolina

Strozzapreti con crema di zucchine, Marzolina e granella di pistacchi



4 Monte Veronese

Tortino di zucca con Monte Veronese



5 Mozzarella di Gioia del Colle dop

Topociotti di mozzarella in giardino



6 Pecorino Sardo dop

Insalatina con Pecorino, finocchio, mela, agrumi e crema di mandorle



7 Pecorino Toscano dop

Muffin salati con piselli, zucchine e Pecorino Toscano



8 Provolone del Monaco dop

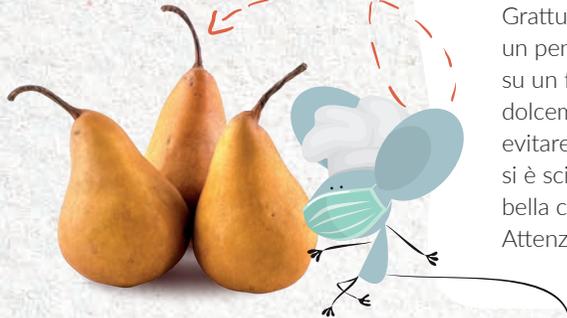
Torta salata 7 vasetti con spinacini, fagiolini e Provolone del Monaco

BRA DURO DOP

FONDATA DI BRA CON PERE CAMELLATE E NOCI

INGREDIENTI

- 120 gr DI BRA DURO DOP
- 40 ml DI LATTE
- 40 ml DI PANNA FRESCA
- 2 PERE KAISER MATURE MA SODE
- 20 gr DI BURRO
- 2 CUCCHIAI DI MIELE
- 50 ml DI SUCCO D'ARANCIA
- 5 NOCI SGUSCIATE



Si tratta di una ricetta golosa che unisce la sapidità e l'intensità gustativa del Bra Duro con la dolcezza e la morbidezza delle pere caramellate al miele. e in più la croccantezza dei gherigli di Noci sminuzzati.

Fase 1

Sbucciate le pere, tagliatele in spicchi e ponetele con il burro in una padella antiaderente. A fuoco basso fatele rosolare dolcemente 1 minuto per lato poi versateci il succo d'arancia e il miele, fate caramellare girando i vostri spicchi di pera da ogni lato per farli dorare, spegnete e tenete in caldo.

Fase 2

Grattugiate il formaggio Bra e mettetelo in un pentolino con il latte, la panna e ponetelo su un fuoco bassissimo per farlo sciogliere dolcemente. Mescolate con un cucchiaino per evitare che si formino grumi; quando il tutto si è sciolto e amalgamato e si è formata una bella crema, la vostra fonduta è pronta. Attenzione: evitate di portarla a ebollizione.

Fase 3

Sminuzzate i gherigli di noce.



Fase 4

In un piatto di portata versate la fonduta calda, al centro le pere caramellate e sopra completate con i gherigli di noce sminuzzati. Oppure fate delle monoporzioni: in una ciotola deponete un po' di fonduta, poi due spicchi di pera e quindi le noci. Servite caldo.



Attrezzi:



Padella antiaderente, cucchiaino, coltello, pentolino, grattugia



LATTERIA

Attrezzi



Pentolino, ciotola, piatto, coltello, forchetta, pirofila, 1 foglio di carta da forno

FRITTATINA AL FORNO CON ASPARAGI E FORMAGGIO LATTERIA

INGREDIENTI

1/2 MAZZETTO DI ASPARAGI

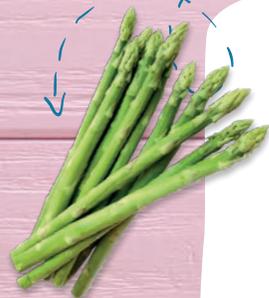
3 UOVA

140 GR DI FORMAGGIO LATTERIA FRESCO

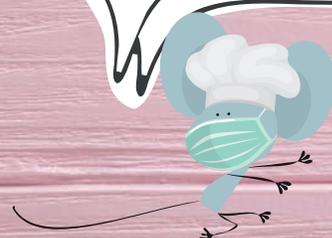
40 GR DI PARMIGIANO REGGIANO

OLIO EVO Q.B.

SALE Q.B.



Si tratta di una frittata gustosa e cotta nel forno, quindi leggera. Può essere considerato un piatto unico o un secondo sostanzioso. Gli asparagi, data la loro stagionalità, possono essere sostituiti coi fagiolini.



Preriscalda il forno a 180°C

Fase 1

Iniziate pulendo gli asparagi facendovi aiutare da un adulto. Eliminate la parte iniziale del gambo dura e coriacea, tagliate il resto in pezzi di 2 o 3 cm. Le punte mettetele da parte, sono più tenere e vi serviranno da decorazione.

Fase 2

Riempite il pentolino con l'acqua e quando questa raggiunge l'ebollizione tuffatevi gli asparagi, aggiungete un pochino di sale e lasciate cuocere per 10 minuti; poco prima della fine della cottura, diciamo un paio di minuti, tuffatevi anche le punte. Scolate e ponete in un piatto a raffreddare.

Fase 3

Intanto prendete il formaggio Latteria e tagliatelo a tocchetti piccolini. Attenzione: 100 gr di esso verranno usati subito mentre il restante sarà utilizzato quasi a fine cottura.

Fase 4

In una ciotola sbattete con la forchetta le uova, unite il Parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, gli asparagi senza le punte e i tocchetti di formaggio, mescolate bene il tutto.



Fase 5

Prendete la pirofila e foderatela con un foglio di carta da forno, oliatela con poco olio EVO affinché la frittata non vi si attacchi. Versate nella pirofila tutto il composto di uova, verdura e formaggio e decorate la superficie con le punte d'asparagi. Infornate per 20-25 minuti.

Fase 6

Con l'aiuto di un adulto, 5 minuti prima della fine della cottura, aprite il forno, estraete la pirofila e cospargete la frittata con il restante formaggio che avevate tenuto da parte, infornate nuovamente. Il formaggio Latteria si fonderà rendendo sfiziosa questa frittata. Servitela tiepida.

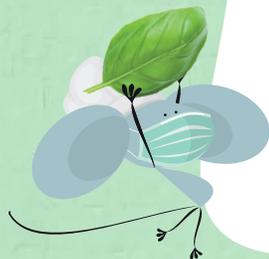


MARZOLINA

STROZZAPRETI CON CREMA DI ZUCCHINE MARZOLINA E GRANELLA DI PISTACCHI

INGREDIENTI

- 2 ZUCCHINE
- 4-5 FOGLIE DI BASILICO
- 70 gr DI MARZOLINA NON MOLTO STAGIONATA
- 20 gr DI PISTACCHI IN GRANELLA
- OLIO EVO Q.B.
- 140 gr DI STROZZAPRETI (PER 2 PERSONE)
- SALE Q.B.



Attrezzi:
Pentola, ciotola, mestolo, coltello, Frullatore o mixer, grattugia a fori larghi

La ricetta prevede un abbinamento abbastanza inusuale per questo storico formaggio laziale, proveniente dalla tradizione casearia pastorale: viene infatti accostato essenzialmente alle insalate oppure costituisce un antipasto con olive e sedano. Lo inseriamo invece in un primo piatto cremoso, facile e veloce, che vi farà sembrare dei veri chef.

Fase 1

Prendete una pentola e riempitela di acqua, ponetela sui fornelli e portatela a bollire: serve a scottare le zucchine. Lavate le zucchine, dividetele in quattro parti e tuffatele nell'acqua che bolle, leggermente salata, per 3 minuti.

Fase 2

Scolate le zucchine e mettetele nel boccale del frullatore o del mixer insieme alle foglie di basilico, 2 cucchiaini di olio EVO e un cucchiaino colmo di Marzolina che avete precedentemente grattugiato con una grattugia a fori larghi.

Fase 3

Azionate lo strumento sino a quando si sarà formata una bella crema che terrete da parte.

Fase 4

Lessate la pasta rispettando i tempi di cottura che sono indicati sulla confezione, scolatela in una ciotola capiente, conditela con la crema di zucchine e mescolate. Con un mestolo dividete la pasta in due piatti, grattugiate sopra la Marzolina a piacimento e cospargete la granella di pistacchi. Buon appetito!



MONTE VERONESE

"LATTE INTERO"
DOP

TORTINO DI ZUCCA CON MONTE VERONESE

INGREDIENTI

- 600 gr DI ZUCCA GIALLA GIÀ PULITA
- 200 gr DI FORMAGGIO MONTE VERONESE NELLA TIPOLOGIA "LATTE INTERO"
- 30 gr DI PARMIGIANO REGGIANO
- PAN GRATATO Q.B.
- TIMO FRESCO Q.B.
- OLIO EVO
- SALE Q.B.



La zucca gialla è uno tra gli ortaggi più versatili in cucina: si presta per realizzare ricette sia dolci che salate; inoltre è ricca di sali minerali, vitamine e carotene. La sua dolcezza e la sua cremosità si sposano benissimo con la sapidità e l'aromaticità del formaggio. Questa ricetta può essere arricchita con del prosciutto o dello speck collocati fra uno strato e l'altro, per una pietanza davvero gustosissima e ricca.



Preriscalda il forno a 200°C



Fase 1

Con l'aiuto di un adulto tagliate la zucca, già pulita senza semi e buccia, in fette molto sottili nel senso della lunghezza. Tagliate a fette sottili il Monte Veronese che nella tipologia "latte intero" è abbastanza fresco. Grattugiate il Parmigiano Reggiano.

Fase 2

Prendete la pirofila, spargete un cucchiaio di olio EVO sul fondo distribuendolo bene, mettete un pizzico di timo qua e là per dare un tocco aromatico, formate quindi il primo strato con le fette di zucca allineate una accanto all'altra, insaporite con un pizzico di sale. Fate adesso un secondo strato con le fette di Monte Veronese. Continuate con altri strati alternati e completate con un ultimo strato di fette di zucca, Parmigiano grattugiato, pan grattato, timo e un filo di olio EVO.

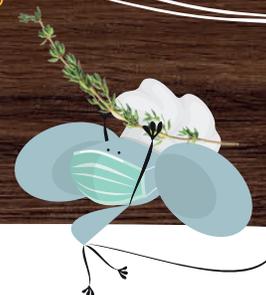
Fase 3

Infornate e portate a cottura per 30-35 minuti. Il pan grattato e il Parmigiano formeranno una bella crosticina in superficie.

Attrezzi



Pirofila da forno, coltello, cucchiaio, tagliere



MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

TOPOCIOTTI DI MOZZARELLA IN GIARDINO

INGREDIENTI

1 MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE
DI CIRCA 150 GR DI FORMA SFEROIDALE

50 gr DI TARALLI PUGLIESI AI CEREALI

INSALATINA FRESCA Q.B.

4 CAPPERI PICCOLI

2 RAVANELLI ROSSI

1 PICCOLA CAROTA

ALCUNI AGHETTI
DI ROSMARINO FRESCO

OLIO EVO

Attrezzi



Tagliere, coltello, 1 steccone di legno
(quello che la mamma usa per fare gli spiedini),
1 bustina di plastica per alimenti,
1 piatto grande, batticarne.

Questa ricetta vi permette di
gustarla al naturale e di divertirvi.

La Mozzarella di Gioia del Colle ha ricevuto da poco la DOP. L'abbiamo scelta perché è prodotta con latte fresco e intero proveniente da allevamenti posti nelle stesse zone di produzione. Con vacche che si alimentano principalmente di erbe spontanee per molti giorni l'anno. Ma anche perché viene prodotta senza l'aggiunta di conservanti e coadiuvanti di alcun genere. Solo con il caglio. Inoltre, rispetto ad una mozzarella ottenuta con acido citrico, ha un minor contenuto di lattosio.



Fase 1

Prendete i taralli ai cereali e metteteli nella bustina di plastica, quindi deponetela sul tagliere e con il batticarne riducete i taralli in piccoli granelli che saranno la terra del vostro piccolo giardino che costruirete nel piatto. Ponete i taralli sbriciolati sul fondo del piatto e tutto intorno dell'insalatina fresca, lasciate il centro libero.

Fase 2

Prendete la mozzarella, tagliatela esattamente a metà nel senso della lunghezza. Ponete la parte del taglio sul tagliere e iniziate a decorare e formare i vostri topolini. Tagliate il ravanello già lavato in fettine sottili, che saranno le orecchie: fate dei taglietti ai due lati della mezza mozzarella dalla parte più corta e infilatevi per un terzo due fettine di ravanello più o meno della stessa dimensione.

Fase 3

Con lo steccone fate due buchini un po' più in basso rispetto alle orecchie, saranno gli occhietti: infilate in ciascun buchino un cappero. Prendete il rametto di rosmarino, staccate 4 aghetti per ogni topolino. Con la stessa tecnica fate dei buchini sotto gli occhietti un po' più al centro, due sopra e due subito sotto, infilatevi gli aghetti: saranno i baffetti del topolino.

Fase 4

Ora dobbiamo fare la codina: prendete la carota, facendovi aiutare da un adulto, fate una strisciolina sottilissima nel senso della lunghezza, con lo stecco nella parte posteriore fate un buchino e infilate la codina del topolino. Stesse operazioni per l'altro topino. Con l'aiuto di una paletta prendete i due topolini e poneteli al centro del piatto.

Fase 5

Ultima operazione: un filo di olio sulla vostra insalatina.

PECORINO SARDO DOP

INSALATINA CON PECORINO, FINOCCHIO, MELA, AGRUMI E CREMA DI MANDORLE

INGREDIENTI

- 150 gr DI PECORINO SARDO DOP
- 3 ARANCE
- 1 FINOCCHIO
- 1 MELA POSSIBILMENTE BIOLOGICA
- 1 LIMONE
- 50 gr DI MANDORLE GIÀ PULITE
- 1 CUCCHIAIO DI ACETO DI MELE
- OLIO EVO
- SALE Q.B.

È una ricetta di semplice preparazione che NON prevede cotture. È ricca di gusto, leggera ed equilibrata nei nutrienti ed esalta i sapori di questo formaggio. Potete usare tutte e due le tipologie di Pecorino Sardo DOP, quella "dolce" per un aroma più delicato, quella "maturo" se si vuole un gusto più intenso e saporito.

Fase 1

Prepariamo la salsa che servirà a condire e arricchire questa insalatina. In un mixer mettete le mandorle, 3 cucchiaini di olio EVO, il cucchiaino di aceto di mele e un pizzico di sale. Frullate il tutto fino a quando non si sarà formata una bella crema, tenete da parte.

Fase 2

Prendete il finocchio, mondatelo delle foglie esterne del ciuffo superiore, dividetelo a metà e con l'aiuto di un adulto affettatelo sottilmente con una mandolina.

Fase 3

Passate ora alle arance: prendetene 2 delle 3 a disposizione, sbucciatele, dividetele in spicchi ed eliminate la pellicina biancastra che ricopre gli spicchi, dividete ogni spicchio in due o tre pezzetti e ponete in una ciotola.

Attrezzi

Mandolina, ciotola, coltello, cucchiaino, spremiagrumi



Fase 4

Prendete la mela lavata, dividetela in quarti, eliminate i semi e affettatela sottilmente. Se è biologica usatela con tutta la buccia, avrete un effetto più colorato e più salutare in quanto la buccia contiene la maggior parte di vitamina C e A della mela. Mettete le fettine in una ciotolina e spremeteci sopra il limone affinché non anneriscano.

Fase 5

La rimanente arancia spremetela con lo spremiagrumi. In una tazza emulsionate il succo con un cucchiaino di olio d'oliva ed un pizzico di sale.

Fase 6

Possiamo ora comporre l'insalata. Mettete a raggiera le fettine di mela al centro di un grande piatto, poi i velli di finocchio, i pezzetti di arance ed infine conditeli con l'emulsione di olio e succo d'arancia. Distribuite sopra il Pecorino Sardo fatto a tocchetti e con un cucchiaino divertitevi a fare con la crema di mandorle dei ghirigori sopra la vostra insalatina.



PECORINO TOSCANO DOP

MUFFIN SALATI CON PISELLI, ZUCCHINE E PECORINO TOSCANO

INGREDIENTI

300 gr DI FARINA 00

140 gr DI PECORINO TOSCANO DOP TENERO

2 UOVA

300 ml DI LATTE

80 gr DI BURRO

80 gr DI PISELLINI FRESCHI
O SE FUORI STAGIONE ANCHE
SURGELATI

2 PICCOLE ZUCCHINE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER
TORTE SALATE

SALE Q.B.



La ricetta prevede un abbinamento con piselli e zucchine che tuttavia possono essere sostituiti a secondo delle stagioni. La proposta dei muffin in versione salata rende versatile l'utilizzo di questa ricetta: i muffin possono essere consumati come merenda a scuola o fuori casa nei picnic oppure nelle festeciole.



Preriscalda il forno a 180°C

Fase 1

Preparate innanzitutto le verdure in questo modo: ponete sul fuoco il pentolino riempito con acqua con un pizzico di sale e portatelo a bollore, versate i pisellini e lessateli per 5-6 minuti. Intanto prendete le due zucchine, lavatele e grattugiatele in un piatto con una grattugia a fori larghi.

Fase 3

Mescolate la farina con il lievito per torte salate e tenete il miscuglio da parte in una ciotola.

Fase 4

In un piatto grattugiate il Pecorino, sempre con la grattugia a fori larghi o in alternativa tagliatelo con il coltello e fatene cubetti molto piccoli.

Fase 5

Nel pentolino ponete il burro e fatelo sciogliere dolcemente a fuoco bassissimo, poi mettetelo da parte in modo che intiepidisca.

Fase 6

Nella ciotola sbattete con la frusta le 2 uova, versate il latte e poi il burro fuso e intiepidito. Dopo aver mescolato con la frusta gli ingredienti liquidi inserite con questa sequenza i solidi: prima la farina a cui avete già mescolato il lievito, poi i pisellini e le zucchine e per ultimo il Pecorino tenero grattugiato o a piccoli cubetti, mescolate per bene.

Fase 7

L'impasto è pronto, versatelo con l'aiuto di un cucchiaio negli stampini per muffin, non riempiteli completamente perché durante la cottura cresceranno di volume. Infornate a 180°C per 20/25 minuti.

Attrezzi:



2 ciotole, 2 pentolini, 1 piatto, grattugia a fori larghi, frusta, coltello, cucchiaio, stampo per muffin



PROVOLONE DEL MONACO DOP

TORTA SALATA 7 VASETTI CON SPINACINI, FAGIOLINI E PROVOLONE DEL MONACO

INGREDIENTI

- 1 VASETTO DI YOGURT BIANCO DA 125 ML
- 1 VASETTO DI OLIO DI SEMI DI ARACHIDE O DI MAIS
- 1 VASETTO DI PROVOLONE DEL MONACO GRATIGIATO
- 1 BUSTINA DI LIEVITO Istantaneo PER TORTE SALATE
- 3 VASETTI DI FARINA 00
- 100 gr DI PROVOLONE DEL MONACO DOP A CUBETTI
- 1 VASETTO DI LATTE
- 150 gr DI SPINACINI FRESCHI
- 100 gr DI FAGIOLINI FINI
- 3 UOVA
- SALE Q.B.

Il vasetto vuoto dello yogurt vi serve come unità di misura.



Un piatto rustico squisito. Il Provolone del Monaco si abbina perfettamente alle verdure. Il vasetto di yogurt vuoto è l'unità di misura per i vari ingredienti. Si possono variare a piacimento le verdure: spinacini, fagiolini, zucchini, pomodorini, fiori di zucca... pur mantenendo le quantità.



Preriscalda il forno a 180°C

Fase 1

Lavate le verdure. Ponete il pentolino con dell'acqua sul fuoco e appena raggiunge il bollore tuffate i fagiolini, salate leggermente e lessateli per 5-6 minuti.

Fase 2

Eseguite la stessa operazione sugli spinacini che devono essere sbollentati per 1 solo minuto. Scolate le verdure e lasciatele raffreddare, successivamente tagliate i fagiolini e gli spinacini a pezzettini piccoli.

Fase 3

Prendete una ciotola capiente e versateci lo yogurt. Aggiungete nella ciotola un vasetto di olio e uno di latte e mescolate con la frusta. Incorporate le uova sempre mescolando.

Attrezzi:



ciotola, pentolino, coltello, cucchiaio, frusta, pirofila da forno, carta da forno

Fase 4

Versate la bustina di lievito istantaneo e aggiungete uno alla volta i 3 vasetti di farina, continuate a usare la frusta per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Infine aggiungete il formaggio grattugiato e un pizzico di sale.

Fase 5

Per ultimo versate nel composto gli spinacini, i fagiolini e i cubetti di Provolone del Monaco e mescolate con un cucchiaio. Prendete la pirofila, foderatela con un

Fase 6

foglio di carta da forno, versatevi il composto e infornate a 180°C per 40 minuti.



Grazie amici.

per avermi accompagnato in questa avventura gastronomica italiana.

Spero di avervi fatto provare golosità che si possono preparare con alcuni gustosi formaggi tipici delle regioni del nostro Paese.

Avete già trovato il vostro piatto preferito? Condividetelo con la vostra famiglia e gli amici!

Arrivederci alla prossima avventura!



...e adesso, con la pancia piena, mi godo un meritato riposo...

TINO
il topino



Il Programma **Latte nelle scuole**, finanziato dall'**Unione Europea** e realizzato dal **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**, è una campagna di educazione alimentare sul consumo dei prodotti lattiero-caseari dedicata agli allievi delle scuole primarie.



LATTENELLESCUOLE.IT

