



PANETTONE, FRUTTA SECCA, TORRONE & FORMAGGI: E IL NATALE DIVENTA SPECIALE

(Milano, 28 novembre 2012) **Bocconcini di torrone con Caprino, terrina di Gorgonzola e frutta secca, finger food di pesce crudo e Squacquerone, panettone farcito con Cream Cheese: ecco come usare i formaggi per rendere unici i piatti delle feste.**

Mai provato ad abbinare i formaggi con i prodotti da ricorrenza immancabili nei menu delle Feste, come torrone, panettone, frutta secca e crudi di pesce? Eppure, assicura Assolatte, si tratta di un abbinamento delizioso, raffinato e che porta un tocco gourmet, insolito e sorprendente sulla tavola del pranzo di Natale o del cenone di Capodanno. Ecco alcune idee tutte da copiare.

Gorgonzola e frutta essicata: gli stuzzichini

In una ciotola lavorare 100 g di Gorgonzola con 2 cucchiaini di panna fresca e 1 bicchierino di vino passito. Usare il composto per farcire 16 tra datteri, fichi secchi, albicocche e prugne essiccati. Servire come amuse-bouche.

Caprino e torrone : i finger food

In una terrina amalgamare 150 g di Caprino fresco con 1/2 cucchiaino di olio e un po' di pepe. Mettere la crema in un sac-à-poche e, utilizzando la punta a stella, usarla per farcire 6 gusci di pasta brisée pronta. Passare 20 g di uvetta in un bicchierino di Porto, poi scolarla e metterla sopra ogni cartelletta. Completare con scaglie di torrone.

Squacquerone e pesce crudo: l'antipasto

Sbattere 200 g di Squacquerone con un pizzico di sale e pepe. Tagliare a fette 60 g di pesce spada affumicato e aromatizzarlo con la scorza di un limone tagliato a filetti. Tagliare a fette 60 g di salmone affumicato e poi aggiungervi un po' di erba cipollina a pezzetti e 60 g di tonno affumicato tagliato a fette e cosparsi di prezzemolo tritato. Incorporare allo Squacquerone un cucchiaino di panna e trasferire il composto in un sac-à-poche. Servire le fettine su cucchiara da finger food aggiungendo in ognuno un ciuffo di mousse allo Squacquerone.



1

2



Gorgonzola e frutta secca: il secondo piatto

Far ammorbidire 10 fichi secchi in un bicchiere di Marsala e poi tagliarli a strisce. Tagliare 300 g di Gorgonzola in fette spesse 1 cm, mettere in una ciotola 150 g di ricotta di pecora e sgusciare una trentina di noci. Foderare uno stampo da plum cake con carta forno, facendola fuoriuscire dai bordi, e disporvi uno strato di Gorgonzola, alternato a uno di fichi, uno di ricotta e uno di noci, pressando leggermente ogni strato. Terminare con il Gorgonzola. In una padellina far fondere 30 g di burro e poi colarlo negli spazi vuoti rimasti ai lati della terrina. Riporre in frigorifero per almeno sei ore prima di servire. Al momento di sfornarla aiutarsi con i lembi di carta che sporgono dallo stampo. Servire la terrina fresca, con un ciuffo di valeriana o un cucchiaino di mostarda di frutta.



Cream Cheese e panettone: il dessert

Lavorare 2 tuorli con 3 cucchiaini di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Lavare un'arancia non trattata, grattugiare la metà della scorza e unirla al composto. Aggiungere 200 g di Cream Cheese e mescolare fino a ottenere una crema liscia ed omogenea.

Montare 2 albumi con un pizzico di sale, amalgamarli al composto mescolando con movimenti dal basso verso l'alto. Far raffreddare e usare la crema per farcire 6 fette di panettone, da accompagnare con un calice di spumante brut.

Incuriositi da queste idee? Allora non resta che provare le 350 ricette a base di formaggi che Assolatte ha raccolto nell'applicazione gratuita "Formaggi-per sapere e per sapore".

Per Apple la trovi su: <http://goo.gl/JUZNv>

Per Android su: <http://goo.gl/rgneH>

Per le immagini si ringraziano il *Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola* (foto 1 e 2) e il team di Philadelphia di *Mondelēz International* (foto 3). Le foto in alta risoluzione sono [disponibili qui](#).

In caso di utilizzo si prega di citare i credits.

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta	Assolatte	tel. 02-72021817
Francesco Reggiani	Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom	tel. 059-7863894

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per consultare la newsletter nutrizionale L'Attendibile www.assolatte.it
- per saperne di più su latte, yogurt e lattini fermentati www.assolatteyogurt.it