

# Ricette più ricche con i formaggi

Snack e happy hour sempre nuovi, grazie agli infiniti gusti dei più diversi prodotti caseari

Ottenuto per coagulazione del latte, il formaggio è uno degli alimenti più diffusi e più consumati in tutto il mondo. A seconda dell'origine (vaccino, di capra, di pecora eccetera), della lavorazione e della sta-

gionatura, offre una serie infinita di gusti, dai più delicati a quelli più intensi, con vaste possibilità d'impiego nella preparazione di piatti e snack gustosi, ottimi per caratterizzare anche il banco dell'happy hour e dell'aperitivo.

Molte recenti iniziative (Vinitaly, Cantine Aperte, Grapperie Aperte) hanno visto protagonisti i formaggi francesi, svizzeri e italiani, con proposta di ricette originali di facile preparazione unitamente a insoliti abbinamenti di bevande,

dalle birre ai vini (rossi, bianchi, liquorosi), a distillati pregiati come rum e grappa. Qualche veloce esempio? Grappa di moscato con gorgonzola stagionato; grappa di barbera con toma piemontese; verdicchio di Matelica con emmental grand cru; spumante Franciacorta Brut con brie; rosso Valpolicella con Gruyère; sbrinz con Recioto o Marsala secco; rum 15 anni con toma di alpeggio; rum Extra Old con parmigiano 36 mesi. **R.G.**



## Insalata al Camembert e funghi porcini

NORMANDIA, FRANCIA

Tempo di preparazione

5'

### Per sei porzioni

Lavorare 400 g di cremoso Camembert in una terrina con una forchetta con pepe e 20 g di erba cipollina tagliata sottile. Aggiungere 100 g di nocciole tritate. Tagliare 300 g di funghi porcini a fette sottili, disponendoli come letto nel piatto, e unire 100 g di cuore di sedano tagliato sottile. Aggiungere il Camembert a cucchiaiate, completare con nocciole, sale, pepe, olio extravergine di oliva e 50 g di miele. Abbinare con un calice di birra chiara. [www.evvialesfromages.it](http://www.evvialesfromages.it)



calice birra chiara courtesy by Assobira



## Involtni di bresaola, pere e Appenzeller

SAN GALLO, SVIZZERA

Tempo di preparazione

10'

### Per quattro porzioni

Grattugiare 50 g di formaggio a pasta semidura Appenzeller e incorporarlo a 200 g di mascarpone. Distribuire il composto cremoso su 12 fettine di bresaola con due foglioline di rucola, una dadolata di pera e una macinata di pepe. Arrotolare gli involtni e disporli su un vassoio con fettine di pera condite con un filo d'olio, gocce di aceto balsamico e 50 g di formaggio Appenzeller a scagliette. Abbinare con un calice di vino rosso giovane (Merlot). [www.switzerland-cheese.it](http://www.switzerland-cheese.it)



calice Symposium courtesy by Borniofi Piacco



## Crostini al formaggio di capra e cacao

REGNO UNITO

Tempo di preparazione

5'

### Per quattro porzioni

Ricetta dello chef Ian Burrell (Londra): su crostini di pane dorati e croccanti spalmare una tapenade (crema) realizzata frullando 150 g di olive nere, 2 cucchiaini di Authentic Caribbean Rum, 25 g di cioccolato amaro, 4 filetti di acciuga e due cucchiaini di capperi sottaceto. Aggiungere 200 g di formaggio di capra fresco, una spolverata di pepe e foglioline di prezzemolo. Abbinare con un bicchiere di Authentic Caribbean Rum servito con ghiaccio. [www.truerum.it](http://www.truerum.it)



courtesy by Authentic Caribbean Rum