

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

*Un
Miniricettario
Originale
e Sfizioso*

Fiera di Sogliano al Rubicone

*Ultime due domeiche di Novembre
Prima Domenica di Dicembre*



Ricette di Fabiola Tamburini

Trofie zucchine e fossa

Scaldare in una padella dell'olio extravergine d'oliva e uno spicchio di aglio schiacciato, tagliare a rondelle due zucchine grandi e farle rosolare per circa 10 minuti. Lessare 300 grammi di trofie in abbondante acqua salata, scolare la pasta e ripassare in padella con le zucchine e qualche fiore di zucca; servire immediatamente con un pizzico di pepe, prezzemolo tritato e formaggio di fossa in scaglie.

Fusilli au pesto di sedano

Cuocere 370 g di fusilli in acqua bollente salata; nel frattempo unire in un mixer 200 g di foglie di sedano, cinque foglie di menta, un ciuffo di finocchio selvatico, sei foglie di basilico, uno spicchio d'aglio, cinque cucchiaini di fossa grattugiato, otto cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 50 g di mandorle decorticate, sale e pepe. Frullare il tutto. A cottura ultimata unire la salsa, saltare per qualche minuto, servire con mandorle a lamelle, pinoli e un trito di erbe aromatiche fresche.

Tagliolini fave e fassa

Lessare 300 g di tagliolini freschi all'uovo. Soffriggere due scalogni tritati finemente in 150 g di burro, unire 150 g di fave fresche tagliate grossolanamente, saltare i tagliolini e servire con un trito di prezzemolo e lamelle di formaggio di fassa.

Crocchette stiziose

Tritare due zucchine grandi, unire 150 g di formaggio di fassa grattugiato, un uovo, sale e pepe, qualche fogliolina di menta e 80 grammi di pane grattugiato. Con il composto formare delle crocchette impanate e friggere in olio; scolare bene su carta assorbente e servire.

Insalata capricciosa

Lessare 300 g di petto di pollo; a cottura terminata ridurre a dadini. Tagliare a fettine sottili 4 funghi champignon freschi e ridurre a cubetti 150 g di prosciutto cotto affumicato. Unire gli ingredienti e completare con rucola, scaglie di formaggio di fossa, olio extravergine d'oliva, aceto balsamico, sale e pepe.

Muffin tutto gusto

Rosolare 150 g di pancetta in cubetti; in una ciotola raccogliere 100 g di formaggio di fossa, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 uova e 200 ml di latte intero: quando il composto sarà omogeneo unire 200 g di farina autolievitante, un pizzico di sale e pepe. Distribuire il composto nello stampo da muffin con i rispettivi pirottini, cuocere per 15 o 20 minuti a 180 ° in forno statico.

Torta rustica

In una terrina unire a 250 g di spinaci lessati e tritati, 2 uova, 150 g di pecorino di fossa, 150 g di ricotta, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata. Stendere un rotolo di pasta brisée in una pirofila ricoperta di carta da forno. Versare il composto, unire 150 g di prosciutto cotto a cubetti, ultimare ricoprendo la superficie della torta rustica con tre patate medie tagliate a rondelle sottili.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 ° per 40 minuti.

Un
Miniricettario
Originale
e Sfizioso

