

FORMAGGI *di Malga*

RICETTARIO





ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Con il contributo



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

MONTE CESEN, MORLACCO E BASTARDO DEL GRAPPA

3 FORMAGGI DI MALGA / 15 IDEE GASTRONOMICHE

Il ricettario nasce da un'idea culturale e gastronomica rivolta a tutti i consumatori dei prodotti lattiero caseari, per valorizzare, promuovere e gustare formaggi di Malga di territori ben definiti, caratteristici nell'area del Monte Cesen e del Monte Grappa.

Il cuoco, l'avventore, il ristoratore devono saper consumare i formaggi esaltandone le naturali caratteristiche organolettiche, giocando con le temperature differenti. Formaggi che si sono prestati ad essere accostati ad alimenti diversi, sfruttando sapidità e sapori affini e/o differenti, ricercando l'analogia del gusto o il contrasto di consistenze.

Insomma, abbiamo immaginato di rendere versatili questi tre formaggi, caratterizzati da una produzione esclusivamente estiva, presentandoli con alimenti e prodotti non legati a una singola stagione o a un determinato mese dell'anno.

Tre formaggi che, a nostro avviso, potranno sollazzare il palato dei più curiosi, certi che diventeranno non solo formaggi per spuntini veloci o dei fine pasto tradizionali, ma vere e proprie pietanze articolate, complesse, a caldo e a freddo, con la garanzia di piacere sempre.

Il Morlacco, il Bastardo, il Monte Cesen sono stati presentati, ciascuno in cinque idee gastronomiche differenti, consumati sia in crudità o in leggera trasformazione per effetto del calore. Ricette che possono essere presentate in differenti mesi dell'anno, ponendo l'accento sul valore dei formaggi e sulle loro specifiche, senza troppe esasperazioni artistiche e fantasiose, senza mai depauperarli nella loro struttura originale, ma suggerendo che un buon formaggio può essere accostato o abbinato solo per un semplice piacere della "riconoscibilità" del boccone.

Questi alimenti, veri e propri prodotti definiti come espressione di *gusto tipico*, formaggi che rappresentano una tradizione di *micro-territori caratteristici*, *esempi di una cultura radicata* specificamente in famiglie ristrette, donano all'avventore l'emozione della tipicità del luogo di produzione, ma soprattutto la gioia di dove saranno consumati.



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

La Camera di Commercio di Treviso e Belluno plaude con convinzione alla realizzazione di questo ricettario, promosso da A.Pro.La.V., perché rappresenta un esempio concreto di come la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari locali possa diventare anche presidio culturale e trasmissione dei saperi.

I formaggi di malga delle Prealpi trevigiane e bellunesi – Monte Cesen, Morlacco e Bastardo del Grappa – non sono soltanto eccellenze produttive, ma espressione di un patrimonio fatto di conoscenze, gesti, tecniche e relazioni profonde con il territorio montano. Raccontarli attraverso la cucina significa contribuire alla tutela del Made in Italy, inteso non solo come qualità del prodotto, ma come insieme di tradizioni, competenze e identità che rendono unico il nostro sistema agroalimentare.

In questo senso, il ricettario si inserisce pienamente nel solco del recente riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità UNESCO, un riconoscimento che celebra non solo i sapori, ma soprattutto i saperi che li rendono possibili. La cucina italiana è infatti il risultato di una cultura diffusa, stratificata, tramandata nel tempo, che vive nei territori, nelle comunità e nelle produzioni locali.

Le ricette, curate dal professor Valletta dell'Istituto Alberghiero "Giuseppe Maffioli" di Castelfranco Veneto, testimoniano come la formazione e la scuola possano svolgere un ruolo fondamentale nel preservare e reinterpretare questo patrimonio, creando un ponte virtuoso tra tradizione e futuro.

La Camera di Commercio di Treviso e Belluno ha sostenuto negli anni l'attività di A.Pro.La.V. proprio nella convinzione che iniziative come questa contribuiscano a mantenere viva la cultura gastronomica del territorio, rafforzando la consapevolezza del valore economico, sociale e culturale delle produzioni locali.

Questo libro, nel suo racconto di sapori e saperi, concorre quindi a custodire e trasmettere una parte essenziale dell'identità italiana, dimostrando come la tradizione, quando è vissuta e condivisa, possa continuare a generare valore.

Mario Pozza

Presidente Camera di Commercio di Treviso - Belluno | Dolomiti



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Il formaggio non è solo un alimento; è il racconto di un territorio, il frutto di un sapere antico che si tramanda tra le vette e le vallate del nostro amato Veneto. Con questo ricettario, abbiamo voluto celebrare tre gioielli della nostra produzione lattiero-casearia: il Monte Cesen, il Morlacco e il Bastardo del Grappa.

Questi formaggi rappresentano l'essenza della vita in malga. Sono prodotti che parlano di biodiversità, di erbe aromatiche d'alta quota e del lavoro instancabile dei nostri allevatori. Come A.Pro.La.V., il nostro impegno quotidiano è rivolto alla valorizzazione di questa filiera, garantendo che la qualità che arriva sulle vostre tavole sia sempre sinonimo di autenticità e freschezza.

Il Morlacco del Grappa: con la sua anima sapida e la sua storia millenaria legata a popolazioni antiche, è il re dei formaggi di malga del Massiccio del Grappa.

Il Bastardo del Grappa: una storia che si perde nella notte dei tempi per un sapore indimenticabile, nato da un'antica sapienza che fonde tecniche diverse per creare un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.

Il Monte Cesen: una terra di confine tra pianura e vette, dove il latte profuma di pascoli incontaminati e regala un formaggio d'eccellenza.

Questo volume non è solo una raccolta di istruzioni, ma un invito a portare un pezzo delle nostre montagne nella vostra cucina. Troverete ricette innovative capaci di esaltare la versatilità di questi prodotti d'eccellenza.

Scegliere questi formaggi significa sostenere l'economia locale e preservare un paesaggio che tutto il mondo ci invidia. Vi auguro dunque un buon viaggio tra i sapori, certi che ogni assaggio saprà regalarvi l'emozione di un giorno in malga.

Buona lettura e buon appetito,

Terenzio Borga

Presidente Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto

I FORMAGGI DI MALGA RAPPRESENTANO UNA TRADIZIONE DI MICRO-TERRITORI TIPICI DELLA PEDEMONTANA TREVIGIANA

I luoghi della storia

L'area pedemontana, che va dal Massiccio del Monte Grappa all'altopiano del Cansiglio, è un territorio ricco di storia e di bellezze naturali... con una grande passione e tradizione per le "cose buone". Luoghi Sacri alla Patria, teatro delle battaglie della Prima Guerra Mondiale.

I sapori del pascolo

I formaggi racchiudono i sapori della pedemontana. L'erba dei pascoli cresciuta sotto il sole o sotto la pioggia non ha mai lo stesso gusto, profumo e contenuto di sali minerali. Così il latte... ogni giorno è diverso rendendo straordinariamente unici i formaggi delle malghe.



I CASARI, CUSTODI DI UN'ARTE

I casari, sono testimoni della vita di malga, fatta di grande sacrificio, ricompensato però dalla soddisfazione e dall'amore per il proprio lavoro. I malgari, dalle prime luci dell'alba all'imbrunire vivono come eremiti tra cielo e terra; saggi custodi dell'arte casearia tradizionale.



L'UNICITÀ DEL LUOGO DI PRODUZIONE



Prodotto di Montagna (PdM).

Indicazione riferita esclusivamente ai prodotti che provengono dalle "zone di montagna".

Art. 32, Paragrafo 1 del Regolamento N. 1305/2013



Presidio Slow Food[®]

MORLACCO DEL GRAPPA "DE MALGA"

Prodotto di montagna

E' un formaggio a maturazione breve, pasta molle o semidura, bianca o appena paglierina con occhiature piccole. Le caratteristiche organolettiche, che si accentuano con la maturazione, sono la sapidità e un profumo intenso e complesso.

BASTARDO DEL GRAPPA "DE MALGA"

Prodotto di montagna

Formaggio a pasta semidura e semicotta, colore giallo paglierino, che diventa carico se prodotto in alpeggio. Sapido e persistente, gusto e aroma con spiccate note erbacee.

La stagionatura può essere superiore all'anno.



FORMAGGIO MONTE CESEN

La sua produzione

è limitata all'area
del Monte Cesen

nel periodo dell'alpeggio
che va da maggio a settembre. Profumo gradevole, di erbe, fiori e fieno, più marcato da invecchiato. Sapore dolce-intenso, piccante dopo il quarto mese.



PERCHÉ QUESTE RICETTE SONO UN'IDEA GASTRONOMICA PER TUTTI?

Come cuoco, da sempre attento al rispetto dei territori e dei prodotti dall'identità riconoscibile, ho proposto due percorsi per ogni formaggio di Malga, un percorso che prevede l'impiego del formaggio sottoposto a calore e un percorso che prevede l'esaltazione degli stessi a crudo. Due strade che valorizzano le diverse versatilità dei tre formaggi. Siccome il gusto è un fatto di cultura personale, io suggerisco di riadattare tutte le ricette o in versione originale, come da me proposte, oppure seguendo *la vostra scienza o fantasia*.

Troverete delle idee che partono da una tradizione ben radicata, come una "Sopa Coadà" dove il formaggio è il RE a caldo; una insalata completamente in crudità marinata che accompagna un formaggio a temperatura ambiente; un accostamento con frutta rinvenuta o con cereali mantecati.

Per dare un senso a questo ricettario, immaginate di essere dei Registri di gusto, costruite o ricostruite le 5+5+5 interpretazioni dei Formaggi di Malga che saranno per voi i vostri Attori principali in ogni piatto e fate in modo che tutto il resto degli alimenti siano semplici comparse a sostenere il Morlacco, il Bastardo, il Monte Cesen.

Buona degustazione alla ricerca di curiosità

Marco Valletta



...scopriti
attore principale
in ogni piatto!

RISCOPRI IL PROFUMO DEL LATTE CON IDEE GASTRONOMICHE A CRUDO E COTTO

Ricette di Marco Valletta

Il formaggio **Morlacco del Grappa di Malga** è stato impiegato per essere consumato, sulla tavola di tutti in buongustai, in diverse proposte gastronomiche, semplici, appetitose e soprattutto ricette riconoscibili.

L'impiego del **Morlacco** sia a crudo che in cottura ha dato vita alle seguenti idee gastronomiche, ricette adatte a tutti, per esaltare le specifiche caratteristiche del **Morlacco** che è stato accostato ad altre preparazioni ed alimenti tutti riconoscibili in semplicità.

Il **Morlacco del Grappa di Malga** dal gusto riconoscibile, è delicato, perché il profumo di latte lo rende gradevole sia cotto, inserito in ricette e poi sottoposto a calore, che a crudo abbinato ad altre preparazioni.



Foto ricette: Giovanni Porcellato

IL MORLACCO DI MALGA COVATO E GRATINATO IN ZUPPETTA DI BRODO VEGETALE CON PANE INTEGRALE RAFFERMO ED ERBETTE DI CAMPO BRASATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di Morlacco;

1 lt di brodo vegetale profumato con chiodi garofano e alloro;

4 fette di pane integrale tondo, alto un centimetro e dal diametro di 8 cm, ogni fetta dal peso di 60 g;

480 g di erbette di campo trifolate in padella con olio, cipolla tritata e poca pancetta arrotolata; sale e pepe.

PROCEDIMENTO

- Confezionate un buon brodo vegetale.
- Tagliate a fette il pane a disposizione e rendetelo tostato impreziosendolo con pepe.
- In una tazza da minestra, disponete il pane alla base.
- Aggiungete il brodo fino a coprire le fette.
- Adagiate le erbe cotte sopra distribuendole uniformemente.
- Completate con una fetta di Morlacco, infornate a 190 °C per dieci minuti.
- Servite cospargendo con poco pepe nero.



POMODORI RIPIENI CON RISO VIALONE NANO, GRANELLA DI NOCCIOLE E MORLACCO DI MALGA CON ANETO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g di Morlacco di malga;
1 lt di brodo vegetale profumato al sedano;
4 pomodori ramati di grandezza media,
svuotati dell'interno;
240 g risotto vialone nano con piselli;
25 g di granella di nocciola;
aneto, sale e pepe.

PROCEDIMENTO

- Confezionate un buon brodo vegetale per la cottura del risotto.
- Preparate il risotto con i piselli e lasciatelo un po' al dente, per poi mantecarlo con poca granella di nocciola e aneto fresco tritato. Non dovrà essere troppo umido. Lasciatelo intiepidire.
- Svuotare i pomodori, tagliando prima una parte che terrete in servo per usare come coperchio, poi condite con sale e pepe.
- Inserite il risotto tiepido all'interno, fino a due terzi del pomodoro, per poi condire con sale e pepe.
- Completata la capienza del pomodoro con il Morlacco di malga diviso equamente.
- Infornate a 190 °C per 8 minuti.
- Servite impreziosendo con rametto di aneto fresco.



PANCAKE DOLCE E SALATO CON RADICCHIO DI TREVISO IGP, MORLACCO DI MALGA E FUNGHI GRIGLIATI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 g di Morlacco di malga a fette, 4 fette da 70 g cadauna;

4 pancake dal diametro di 8 cm;

2 radicchi di Treviso IGP;

4 funghi prataioli di media grandezza;

sale, pepe;

4 cucchiaini di miele d'acacia tiepido.

PER I PANCAKE: Farina 00 150 g, Uova 100 g, Burro 40 g, Latte intero 160 g, Zucchero semolato 10 g, Sale 1 pizzico, Lievito per dolci 4 g.

In una ciotola mescolate tutti gli ingredienti, nell'ordine indicato. La pastella non va lavorata troppo, poi versate in una padella unta un mestolo di impasto, lasciate dorare su ambo i lati.

PROCEDIMENTO

- Scottate il radicchio ai ferri, leggermente salato e con poco olio Evo.
- I funghi trifolateli in padelle con poco olio e aglio.
- Una volta confezionato il pancake, ancora caldo, lo disponete al centro del piatto.
- Adagiate sopra il radicchio, al centro la fetta di Morlacco di malga e completate con i funghi.
- Prima di servire lasciate sopra del miele di acacia caldo.



...a tavola con il Morlacco

INSALATINA CROCCANTE DI RAPE ROSSE E PERA CON MORLACCO DI MALGA CIALDINE DI POLENTA E SEMI DI ZUCCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 g di Morlacco di malga a fette, 4 fette da 70 g caduna;

200 g di rape rosse a julienne;

200 g di pere Abate a julienne;

20 g di semi di zucca tostati;

16 cialde di mais;

sale, pepe, zucchero di canna, olio Evo e succo di limone.

PROCEDIMENTO

- Tagliate a fette il Morlacco di malga come indicato e disponetele in frigo per 20 minuti.
- Tagliate a julienne regolare le rape rosse, conditele con sale, pepe e zucchero di canna e poco olio, succo di limone e mescolate, metterle poi nel piatto.
- Tagliate a julienne regolare le pere private della buccia, conditele con sale, pepe e zucchero di canna e poco olio, succo di limone e mescolate, disponetele a lato delle rape.
- Adagiate le fette di Morlacco di malga sopra le due julienne e cospargete con semi di zucca e completate con cialde di polenta.



GNOCCHI DI RAPA ROSSA E PATATE IN GUAZZETTO DI MORLACCO E GRANELLA DI MANDORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g di Morlacco di malga in 16 flocchi regolari;
600 g di gnocchi di rapa e patate;
240 g di brodo vegetale e alloro;
sale, pepe;
40 g di granella di mandorle tostate;
40 g di olio Evo.

PER GLI GNOCCHI: 150 g di barbabietola precotta e schiacciata, 300 g di patate cotte e schiacciate, 200 g di farina, 2 tuorli, sale, pepe, noce moscata.
Mescolate tutti gli ingredienti su una spianatoia. Solo alla fine impastate con la farina, per confezionare gli gnocchi.

PROCEDIMENTO

- Una volta confezionati gli gnocchi sbollentateli in acqua bollente e salata, poi quando vengono a galla, grondateli e distribuiteli nelle cocottine da forno precedentemente unte con olio Evo.
- Aggiungete il brodo vegetale, distribuite i ciuffi di Morlacco di malga equamente, cospargete con granella di mandorle, pepe nero e infornate a 190 °C per 10 minuti.
- Servite e a piacere cospargete con ulteriori mandorle in granella.



...a tavola con il Morlacco

Bastardo DI MALGA

IN TAVOLA TUTTO L'ANNO, STAGIONE DOPO STAGIONE

Ricette di Marco Valletta

Il formaggio **Bastardo del Grappa di Malga** è un formaggio particolarmente profumato, di color giallo paglierino che è stato interpretato seguendo le logiche dell'abbinamento per contrasto e per analogia, cercando di valorizzare tutto ciò che è nel piatto come "gusto d'insieme".

Il formaggio **Bastardo del Grappa di Malga** per le proprie caratteristiche organolettiche è stato impiegato nelle ricette indifferentemente a caldo e a freddo.

Le scelte degli alimenti impiegati, accogliendo il formaggio nelle modalità in cottura e a crudo, sono state quelle di estendere la presenza del formaggio **Bastardo** sulle tavole per tutto l'anno, stagione dopo stagione.



Foto ricette: Giovanni Porcellato

IL BASTARDO DI MALGA TRA FREDDO E CALDO, SULLA ZUCCA GRIGLIATA E NELLA CAPPELLA DI FUNGHI PRATAIOLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di formaggio Bastardo di malga tagliato in parallelepipedi regolari;
12 cappelle di funghi prataioli medi;
8 fette di zucca da 30 g cadauna;
sale, pepe, olio Evo, aceto balsamico.

PROCEDIMENTO

- Tagliate il formaggio in parallelepipedi regolari in modo da ottenere 28 pezzetti uguali.
- Dopo aver lavato velocemente le cappelle di fun-

ghi, cospargete poco sale internamente e qualche goccia di olio. Disponetele in forno a 200 °C per 7 minuti. Poi tirate fuori ed inserite all'interno il formaggio. Rimettere in forno per altri quattro minuti, poi disponete nel piatto.

- Le fette di zucca, sbollentatele per 3 minuti in acqua bollente e salata, per poi scottarle in griglia. Cospargete con sale e pepe.
- A fianco dei funghi caldi, con il bastardo fuso, adagiate la zucca nel piatto e sopra il Bastardo freddo, lasciando cadere gocce di aceto balsamico a piacimento.



CROSTONE DI PANE DEI SEGALE ALL'OLIO E AGLIO CON INVOLTINO DI MELANZANA GRIGLIATO RIPIENO DI BASTARDO DI MALGA E SPUNTONE DI PATATA ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 melanzane grigliate senza la buccia nera;
300 g di Bastardo di malga diviso in 20 pezzi da 15 g cadauno;
4 fette di pane di segale, tonde da 10 cm di diametro, reso in bruschetta con olio e aglio;
180 g di patate bollite e schiacciate e condite con sale, pepe, zafferano e 1 tuorlo d'uovo;
sale, pepe, olio Evo.

PROCEDIMENTO

• Sbucciate le melanzane, utilizzando un economo, poi tagliatele a fette e grigliatele in griglia condendo con sale e un fil d'olio Evo.

- Tagliato il formaggio, confezionate degli involtini di melanzane, chiudendo bene.
- Il pane di segale cospargete con olio e aglio, a mo' di bruschetta, disponete alla base della cocotte.
- Adagiate gli involtini ripieni sopra le fette di pane, 5 involtini per cocotte.
- Al centro inserite uno spuntone di patate condite con zafferano, tuorlo e pepe nero che avete preparato.
- Infornate la cocotte per sei minuti in forno, servite immediatamente, con un filo d'olio Evo.



BASTARDO DI MALGA ADAGIATO SU GIARDINETTO DI PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA MENTUCCIA E SALSA DI MANGO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 g di Bastardo di malga a fette, 4 fette da 90 g ciascuna;

300 g di peperoni gialli;

300 g di peperoni rossi;

8 foglie di mentuccia;

sale, pepe, olio Evo;

crema di mango e arancia conditi con zucchero;

4 Cracker croccanti ai semi diversi.

PROCEDIMENTO

- Tagliate il formaggio in spicchi rettangoli regolari, tre da 30 g cadauno per piatto.
- I peperoni lavati saranno infornati a 220 °C per

almeno 40 minuti, tanto da scottarli per fare in modo che la pellicina si stacchi. Lasciate raffreddare per poi spellarli ed eliminare le sementi interne. Tagliate a listarelle la polpa e conditele in una ciotola con olio Evo, sale, pepe, foglioline di menta triturate e poche gocce di succo di arancia.

- In un pentolino riducete il mango a pezzetti, condite con succo d'arancia e zucchero di canna, lasciate bollire, per poi frullare il tutto, fino ad ottenere una sorta di crema melassata.
- Nel piatto disponete alla base a piacimento, o crostoni di pane casereccio tostato o Cracker, adagiate i peperoni conditi e sopra distribuite i tre triangoli di Bastardo. Sopra quest'ultimo lasciate cadere la crema di mango ancora tiepida.



BASTARDO DI MALGA CON ORZO PERLATO MANTECATO ALLA CURCUMA E SALSA VERDE, SU CIALDA DI MOLLICA INTEGRALE E MARMELLATA DI FICHI NERI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 g di Bastardo di malga a fette 3 parallelepipedi da 30 g cadauno;
200 g di orzo perlato cotto in brodo vegetale e mantecato con curcuma;
100 g di marmellata di fichi neri;
30 g di salsa verde;
4 dischi di pane integrale, da sei cm di diametro, tostato al burro.

PROCEDIMENTO

- Tagliate a parallelepipedi il Bastardo di malga come indicato e disponete in disparte.
- Confezionate con il pane i 4 crostoni che saranno la base per accogliere l'orzo perlato mantecato.
- Confezionato il brodo vegetale al profumo di curcuma, cuocete l'orzo perlato, usando la tecnica del risotto, bagnandolo quindi poco alla volta.
- Quando si è gonfiato e risulta cotto e ben asciutto, togliete da fuoco e mantecate con altra curcuma, lasciando intiepidire. Aggiustate con sale e pepe nero e un filo d'olio Evo.
- Con il dosatore di gelato, confezionate la mezza sfera per poi adagiare l'orzo mantecato sul crostone di pane. Il tutto deve essere tendente al caldo.
- Disponete il Bastardo di malga in parte e adagiate la marmellata di fichi a latere.



BASTARDO DEL GRAPPA SU CIALDA CROCCANTE BISCOTTATA, SPUNTONE DI CREMA DOLCE E SALATA E CASTAGNE BOLLITE, CON RADICCHIO DI TREVISO IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di Bastardo di malga in 8 pezzi regolari;
8 spicchi di radicchio di Treviso IGP scottato
e condito con sale e pepe e olio Evo;
4 focaccine croccanti di media grandezza;
12 castagne bollite in acqua sale e pepe nero;
100 g di crema pasticcera salata e dolce;
sale, pepe, olio Evo.

Usate la ricetta della vostra crema pasticcera classica, riducete lo zucchero del 70% e aggiungete un pizzico di sale in più. Quando è fredda modellate degli spuntoni da adagiare sulla crosta croccante.

PROCEDIMENTO

- Lessate le castagne in acqua e sale. Quando sono tiepide, sbucciatele e lasciate nell'acqua di cottura condendo con sale e pepe nero.
- In padella antiaderente scottate il radicchio a disposizione e condite con poco sale e olio Evo.
- Tagliate i Bastardo costruendo due forme per la composizione della ricetta.
- Al centro del piatto adagiate la cialda di focaccia molto croccante, tiepida.
- Disponete tre spuntoni di crema sui quali aggiungerete le castagne sempre tiepide.
- Intercalate agli spuntoni con castagne i due pezzi di Bastardo.
- Adagiate ancora tiepido il radicchio scottato e servite.



...a tavola con il Bastardo

Monte Cesen

DI MALGA

FORMAGGIO DAL PROFUMO GRADEVOLE, DI ERBE, FIORI E FIENO, PIÙ MARCATO DA INVECCHIATO

Ricette di Marco Valletta

Il formaggio **Monte Cesen** è un formaggio da scoprire, boccone dopo boccone, perché il colore è ben definito, il profumo riconoscibile ed il sapore piacevole e sapido.

Il formaggio **Monte Cesen** è stato interpretato a crudo e a cotto, poi disposto insieme a molti altri alimenti che hanno dato vita a ricette piacevoli e per tutti i gusti.

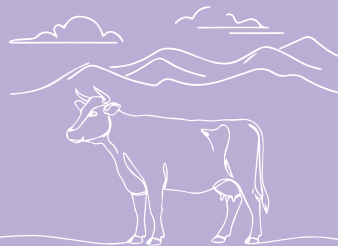


Foto ricette: Giovanni Porcellato

IL MONTE CESEN ALLA MODA TRADIZIONALE

GRATINATO IN COCOTTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400g di formaggio Monte Cesen tagliato 8 parti uguali da 50 g cadauno;

480 g di polenta gialla in dischi e grigliati;

320 g di erbe brasate con cipolla e pancetta; sale, pepe, olio Evo.

PROCEDIMENTO

- Confezionate la polenta gialla, versatela in uno stampo dallo spessore di 6 cm e poi coppate in dischi regolari. Grigliate i dischi bene su ambo i lati.
- In una padella con olio Evo rosolate la cipolla tri-

tata e poca pancetta. Condite con sale e pepe e aggiungete le erbe di campo precedentemente sbollentate. Asciugatele bene.

- Tagliate il formaggio in quattro fette da 100 g cadauna, le stesse dividetele a metà per ottenere due triangoli.
- In una cocotte di coccio, unta con poco olio, cospargete alla base del pepe nero macinato e poi distribuite i tre ingredienti preparati.
- Il Monte Cesen andrà messo al centro, tra polenta ed erbe e poi la cocotte andrà infornata a 180 °C per 6 minuti.



MONTE CESEN INCONTRA LA ZUCCA E I FUNGHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di zucca violina cotta al forno, lasciata croccante e poi tagliata a fette per essere grigliata;
400 g di Monte Cesen diviso in 8 pezzi da 50 g cadauno;
4 cappelle di funghi diametro di 6 cm conciati per la cottura in forno;
40 g di pesto di basilico, prezzemolo, mandorle, olio; sale, pepe, olio Evo.

PROCEDIMENTO

• Dopo aver pulito la zucca, cucinatela in forno a vapore, toglietela un po' croccante.

Lasciatela raffreddare per poi tagliarle a fette che saranno grigliate. Disponetele nel piatto.

- Conciate le cappelle di funghi con sale e pepe, con un filo d'olio. Disponete poi in una placchetta da forno e infornate a 190 °C per 12 minuti.
- Tagliate le cappelle a fette sottili e disponete le fette in gradazione nel piatto.
- Confezionate il pesto, tritando finemente le foglie di basilico, di prezzemolo e mandorle bianche tostate, completando con poco olio.
- Questo pesto servirà ad accompagnare gli ingredienti al Monte Cesen.



MONTE CESEN CON TAMBURO DI FARRO MANTECATO CON ERBETTE, PERA MARINATA E SALSA DI DATTERO E TRONCHETTO DI ANANAS

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Monte Cesen a fette, 8 fette da 50 g cad.;
200 g di farro cotto con trito di erbe all'aglio;
4 medaglioni di zucca grigliata e poi scottata al burro;
2 pere di stagione affettate e condita con zucchero di canna e sale;
sale, pepe, olio Evo;
crema di dattero, olio Evo, sale e pepe;
4 tranci di ananas cosparsa di sale di Maldon.

PROCEDIMENTO

• Tagliate le pere a metà, pulitele internamente con lo scavino. Poi le pere tagliatele a fette e cospargete con zucchero di canna e poco sale, per marinarle per almeno 30 minuti.

- Poi disponete le fettine nel piatto recuperando l'intingolo della marinata.
- Cucinate il farro in brodo vegetale profumato all'aglio, lasciatelo cuocere per poi giungere alla mantecatura usando il trito di erbe di campo.
- Da una fetta di zucca grigliata, recuperate quattro medaglioni, scottateli nel burro. Medaglioni che saranno inseriti al centro del tamburo di farro.
- Frullate il dattero morbido, privato del nocciolo, insieme al residuo di marinata di pera, poco olio e sale. La salsa darà gusto e colore all'intero piatto.
- Tagliate l'ananas in 4 tronchetti regolari e aggiungere qualche scaglia di sale di Maldon.
- Il Monte Cesen potrà trovare il suo posto nel piatto.



MONTE CESEN CON INSALATA DI FINOCCHI, SEDANO RAPA E BARBABIETOLA, SPUNTONE DI SENAPE CON PATATA E ORZOTTO ALLA CREMA DI FAGIOLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Monte Cesen a fette 12 fette da 30 g cad.;
200 g di orzotto perlato cotto in brodo vegetale e mantecato con crema di fagioli borlotti;
100 g di finocchi julienne;
100 g di sedano rapa julienne;
100 g di barbabietola julienne;
sale, pepe, zucchero di canna;
30 g di senape lavorata con 30 g di patata schiacciata;
4 rametti di aneto.

PROCEDIMENTO

- Tagliate il Monte Cesen come indicato e disponete in disparte, nel piatto di servizio.
- Cucinate l'orzotto a mo' di risotto, usando del brodo vegetale. Poi a fine cottura mantecatelo con una crema di fagioli borlotti. Costruite il tampone utile e disponetelo nel piatto.
- Tutti gli ortaggi tagliati a julienne regolare, usando una mandolina apposita, saranno mescolati insieme e conditi con sale, pepe e zucchero di canna. Impreziosite con erba aromatica tritata. Lasciatela cadere sul piatto, coprendo parte delle fette di Monte Cesen.
- Terminate il tutto con uno spuntone di senape alleggerita con della patata schiacciata.



MONTE CESEN “COLAZIONE DEL PASTORE” IN TEGAME CON CROSTONE DI MOLLIKA TOSTATA, FUNGHI GRIGLIATI, UVETTA AL MOSCATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di Monte Cesen in 16 fette regolari;
4 crostoni di sola mollica di pane integrale conditi
con pepe e burro fuso;
500 g di grossi gambi di funghi coltivati, tagliati a
fette conditi con sale e olio Evo e poi grigliati;
sale, pepe, olio Evo.
40 g di uvetta di sultanina rinvenuta
in vino moscato.

PROCEDIMENTO

• Tagliate a fette il Monte Cesen che sarà poi distribuito nei quattro tegami.

- Fate rinvenire l'uvetta passa in poco vino passito e fate bollire per un minuto.
- Le quattro fette di pane saranno imburrate con pennello e cosparse con pepe, tostate in forno per 5 minuti a 180 °C. Crostoni che saranno messi alla base del tegamino.
- Grigliate i funghi a fette, sulla griglia, precedentemente strofinata con spicchi di aglio interi. Condite con sale e pepe, toglieteli dalla griglia e disponeteli sopra il pane tostato.
- Aggiungete il formaggio distribuendolo in modo uniforme.
- Completate con l'uvetta profumata e infornate a 190 °C per 8 minuti.



FORMAGGI *di Malga*



A.PRO.LAV. - Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 42040 - www.aprolav.it - E-mail: info@aprolav.it