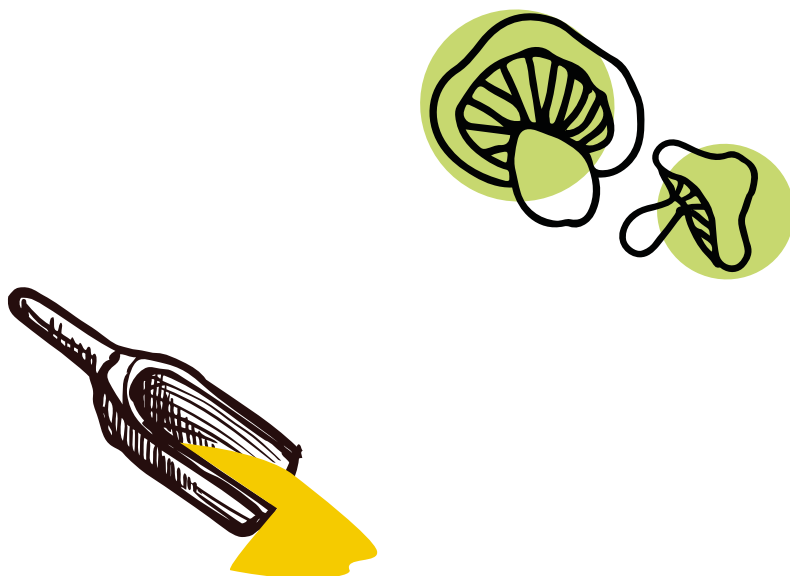


Le ricette

TOSELA RICETTA CLASSICA

CON POLENTA E FUNGHI

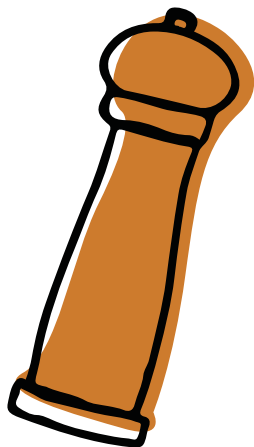


Ingredienti: Preparazione:

I fetta di Tosela	Tagliare la Tosela e farla rosolare nel burro
50 g funghi porcini	lentamente, rigirandola spesso. Alzare la fiamma
Farina gialla	dopo ca. 12 min e farle prendere colore da
Aglio	ambo le parti. A parte, saltare in padella con un
Olio EVO	po' di aglio e olio EVO, dei funghi porcini freschi.
Sale qb	Servire con polenta morbida.



GNOCCHI DI TOSELA



Preparazione:

Macinare 300 g di Tosela, impastare con uova, farina ed erbe (meglio se di montagna) fino a ottenere un composto omogeneo. Formare dei piccoli gnocchi, poi lessarli in acqua leggermente salata e passarli in padella col burro. Servire decorando con salvia e una cialda di Gran Pennar.

Per la cialda: stendere su carta da forno il formaggio Gran Pennar grattugiato e formare un cerchio del diametro di circa 15-20 cm.

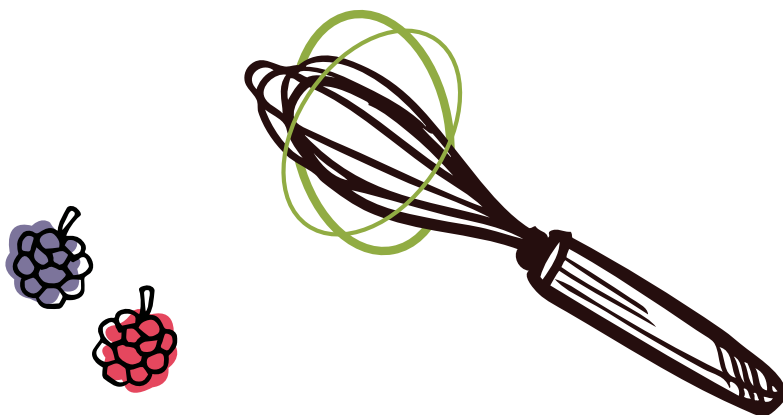
Ingredienti per 4 persone:

300 g di Tosela
2 uova
100 g di farina
Erbe di montagna
Gran Pennar
Sale qb

Mettere per pochi secondi in forno a microonde alla massima potenza fino a quando il formaggio comincerà a sciogliersi oppure in forno tradizionale a 180 °C per pochi minuti fino a quando i bordi della cialda saranno di un colore dorato.



TOSELA FRITTA AI FRUTTI ROSSI CON CIOCCOLATO E CREMA CHANTILLY



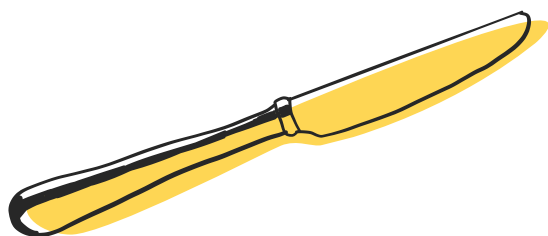
Ingredienti per una porzione: Preparazione:

2 fette di Tosela	Preparare la crema chantilly e lasciarla riposare in frigorifero. Tagliare la Tosela nelle classiche forme triangolari dello spessore di 1,5/2 cm. Impanare
Farina	con farina, uovo e pangrattato e porla a friggere
1 uovo	in olio ben caldo per pochi minuti. Scolare bene
Pangrattato	le fette di Tosela e asciugare su una carta per
Olio di semi	togliere l'olio di eccesso, quindi impiattare con
Crema chantilly	cioccolato sciolto a bagno maria, crema chantilly
Cioccolato	e frutti rossi. Cospargere con zucchero a velo.
Zucchero a velo	
Frutti di bosco	



TORTA DI TOSELA IN CROSTA

DI FARINA MARANELLO, MELANZANE FRITTE, SALSINA DI POMODORO, BASILICO E GRAN PENNAR DI MONTAGNA



Preparazione:

Passare le fette di Tosela nella farina, poi nell'albume e poi nella farina gialla e friggere per ottenere così una bella crosticina.

ingredienti per 4 persone:

3 fette di tosele tonde
dal peso di 200 g cadauna

100 g farina 00

2 albumi

50 g mais di Maranello

1/2 litro di olio arachidi

Sale qb

Salsa di pomodoro

2 melanzane

1/2 litro di olio di arachidi

Sale

Gran Pennar di Montagna

Pelare le melanzane, tagliarle a rondelle, di circa mezzo centimetro di spessore, e friggere.

A questo punto comporre la torta salata partendo dalla Tosela, poi le melanzane, la salsa di pomodoro abbondante, basilico e Gran Pennar di Montagna grattugiato e continuare così formando più strati. Terminare con le melanzane, salsa di pomodoro e il Gran Pennar di Montagna. Infornare a 160 °C per 20 minuti.

Lasciare riposare per 10 minuti prima di tagliare a fette e servire.

Decorare con una foglia di basilico.



PURÈ DI PATATE E MEEL KRAUT DELL' ALTOPIANO

UOVO A 65 GRADI E BOCCONCINI DI
TOSELA FRITTI IN PANE PANKO



Preparazione:

Ingredienti: Cuocere l'uovo a vapore per 35 minuti a

Uova 65 °C. Brasare le cipolle e le patate per 30
100 g di Tosela minuti, aggiungere il brodo e le erbette di
tagliata a dadi e bastoncino campo, precedentemente sbiancate in brodo
50 g di farina 00 e raffreddate, per mantenere il colore vivo.
2 albumi Regolare di sale e pepe. Proseguire la cottura
50 g di pane Panko per altri 20-25 minuti. Togliere un po' d'acqua
1/2 litro di olio di arachidi di cottura, frullare e, se risulta troppo densa,

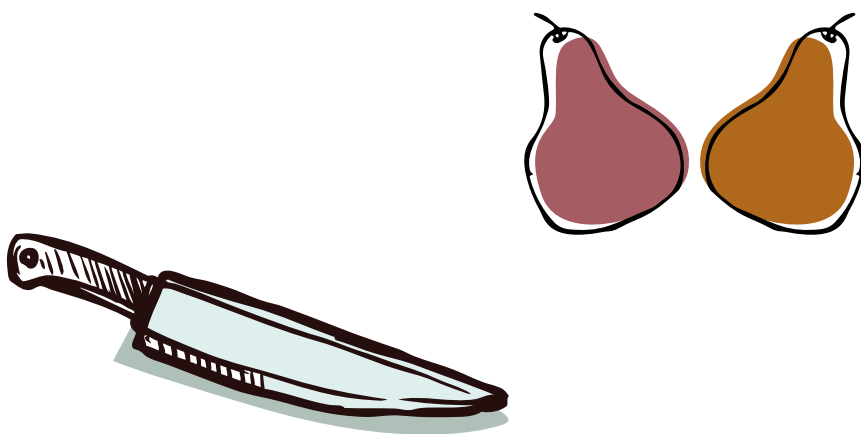
Per il purè regolare di consistenza con l'acqua di cottura
1/2 cipolla tolta precedentemente.

300 g di patate Scaldare l'olio e friggere i bocconcini di Tosela
Olio EVO precedentemente infarinati, poi passati nel
bianco d'uovo e poi nel pane Panko.

150 g di erbette fresche di stagione: A questo punto stendere, il purè prima e l'uovo
(Farinella, Ortica, Tarassaco, dopo, al centro del piatto e i bocconcini di Tosela
Carletti, Kumo) fritti tutto attorno, aggiustare di sale e pepe e
1 litro di brodo vegetale servire.
Sale e pepe qb



TOSELA CON PERE AL VINO ROSSO



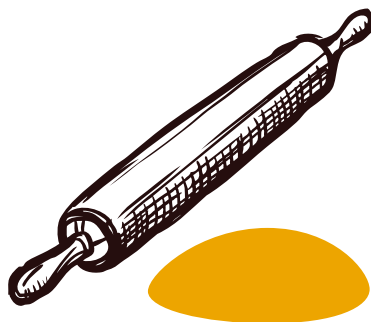
Preparazione:

Cuocere le pere nel vino rosso con le spezie e lo zucchero.

Ingredienti per 4 persone: Una volta cotte le pere, togliere le stesse e ridurre il vino fino ad ottenere uno sciroppo .
300 g di Tosela
Farina, uova e pane grattugiato Tagliare la Tosela a cubetti di circa 3 cm
1/2 litro di vino rosso Impanare la Tosela nella farina, uova e pan grattato (ripetere per due volte).
2 pere Abate Friggere la Tosela in olio di arachidi a 170 °C
Cannella, anice stellato, chiodi di garofano Impiattare la Tosela con le pere tagliate a piacere, guarnire con lo sciroppo di vino rosso.
150 g di zucchero



MACCHERONCINI AL PROFUMO DI BOSCO CON TOSELA



Ingredienti per 4 persone:

400 g pasta fresca all'uovo
90 g speck a listarelle
90 g Tosela tritata grossolanamente
120 g burro al profumo di bosco

Preparazione:

Sciogliere il burro e metterlo in infusione con 5/6 rametti di ginepro di montagna per 24h e poi filtrare.

Grattugiare la Tosela grossolanamente.

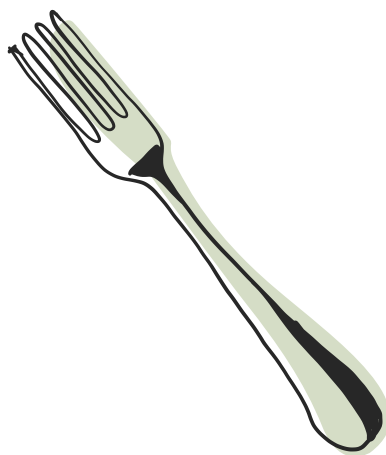
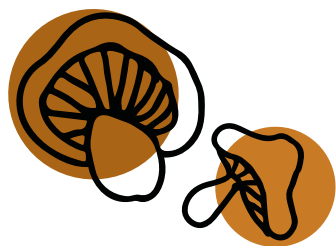
In una padella far rosolare lo speck con il burro. Bollire maccheroncini in acqua salata, scolare e spadellare, aggiungendo in padella un goccio di acqua di cottura. Una volta rappreso il sugo, spegnere il fuoco e mantecare con la Tosela grattugiata.



Antonella Brotto, rifugio Larici da Alessio, Altopiano di Asiago Sette Comuni

TOSELA LARICI

IN CAMICIA DI SPECK GRATINATA CON FUNGHI PORCINI



Preparazione:

Avvolgere le fette di Tosela con speck dell'Altopiano, mettere in forno a 160 °C per quindici minuti. Affettare i funghi porcini freschi e saltarli in padella, con un po' di aglio e olio EVO, per qualche minuto.

Ingredienti:

4 fette di Tosela

4 fette di speck

50 g funghi porcini freschi

Sale qb

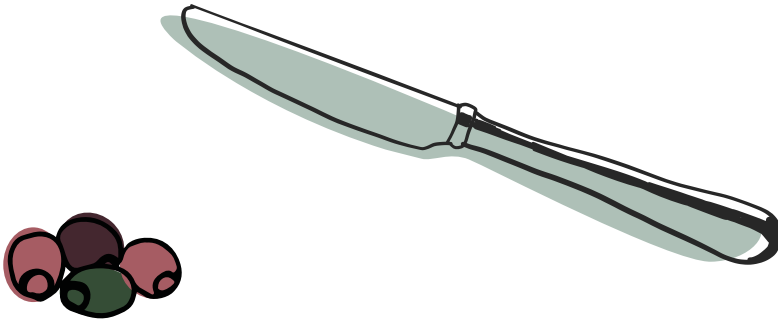
Servirli ben caldi con il loro fondo assieme alla Tosela.



Giovanna Schivo, Locanda La Capr'Allegra,
Gallio, Altopiano di Asiago Sette Comuni

TOSELA MEDITERRANEA

CON POMODORI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E
CAPPERI DI PANTELLERIA AL PROFUMO DI ORIGANO



Preparazione:

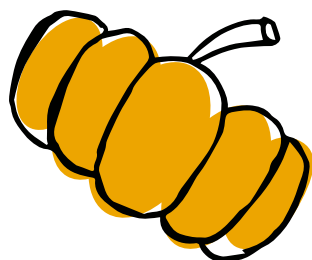
Preparare i pomodori confit:

Ingredienti:	Pulire e tagliare a metà i pomodorini, condirli con sale, origano e olio extra vergine di oliva, disporli su una teglia da forno, cospargerli con un po' di zucchero e cuocere per tre ore a 100 °C.
3 fette Tosela Pennar spesse circa 1 cm	Scaldare il burro, rosolare la Tosela per 10 minuti, a fine cottura aggiungere la passata di pomodoro, capperi e origano.
Olive Taggiasche denocciolate	Disporre sul piatto e guarnire con i pomodorini confit.
Passata di pomodoro	
Capperi di Pantelleria	
Origano	
Pomodorini	
Burro	



RISOTTO ALLA ZUCCA

CON BROCCOLI E TOSELA



Preparazione:

Lasciare la Tosela in congelatore per almeno mezz'ora prima di iniziare la preparazione del risotto.

Pulire la zucca, il pomodoro e la cipolla e tagliare tutto a fettine sottili. Riunire in un tegame e coprire a filo di acqua. Cuocere per mezz'ora poi frullare.

Ingredienti per 4 persone:

500 g zucca gialla
125 g pomodoro ramato
280 g riso carnaroli
100 g Asiago fresco Pennar
60 g burro Pennar
40 g Gran Pennar
1 Broccolo verde

100 g Tosela

Olio EVO

Vino bianco

Sale

Tostare il riso in un tegame, bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Portare a cottura con il frullato di zucca e acqua bollente. Togliere dal fuoco e mantecare aggiungendo burro e Gran Pennar grattugiato, regolare di acidità e sapidità e disporre nei piatti.

Sovrapporre le puntarelle di broccolo sbianchite e condite con olio e sale.

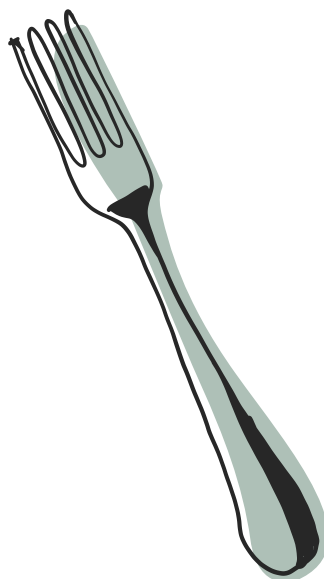
Ultimare con un'abbondante spolverata di Tosela grattugiata direttamente nel piatto sopra il risotto, che col calore del piatto esprimerà tutti i suoi profumi caratteristici.



Gian Marco Munari, Hotel Ristorante Alpi, Foza,
Altopiano di Asiago Sette Comuni

PANINO DI TOSELA

CON SOPPRESSA E SPINACI



Preparazione:

Tagliare due fette di Tosela, adagiare tra una e l'altra la sopressa, panarla prima con la farina bianca, poi passarla sulle uova sbattute e sulla farina di polenta di Storo, friggere a 180 °C per qualche minuto, asciugare e tagliare a metà. Preparare una polenta morbida, tagliare i porcini freschi a fette e spadellarli con un po' d'olio e prezzemolo e adagiarli sopra la polenta morbida.

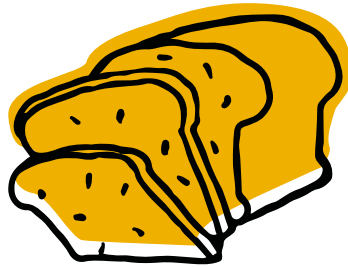
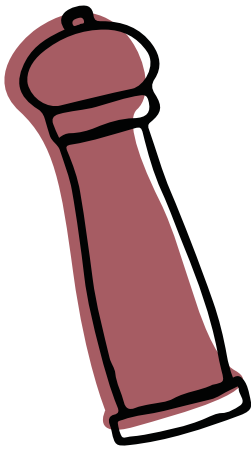
Ingredienti per 4 persone:

2 fette Tosela
4 fette di sopressa
2 uova
100 g spinaci
Sale qb



CANEDERLI

FARCITI DI TOSELA, SPECK ED ERBA BUON ENRICO



Preparazione:

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g pane raffermo
- 200 g erba Buon Enrico
(oppure spinaci)
- 100 g speck
- 50 cipolla
- 2 uova
- Sale pepe qb
- 200 g latte
- 50 g Gran Pennar stravecchio
- 100 g burro

Ammollare il pane nel latte e strizzare quando è pronto. Sbollentare le erbe per 5 minuti, raffreddare nell'acqua e ghiaccio e strizzarle togliendo l'acqua in eccesso. Soffriggere la cipolla con un filo d'olio e lo speck tagliato *à la julienne*. Tagliare a cubetti la Tosela. Amalgamare il tutto e formare dei canederli. Bollire i canederli nell'acqua salata per 15 minuti. A cottura ultimata spadellare nel burro a fiamma viva. Impiattare, cospargere con il formaggio Gran Pennar Stravecchio grattugiato. Decorare a piacere con i fiori eduli.



Massimo Spallino, Hotel Ristorante Vecchia Stazione,
Canove di Roana, Altopiano di Asiago Sette Comuni

FILETTO DI PATANEGRA

CON TOSELA, FOGLIA D'ORO, FINOCCHIO AL
GHIACCIO E FIOCCHI DI POMODORO



Preparazione:

Disidratare il pomodoro dopo averlo lavato e tolto i semi, a 70 °C per 4 ore (oppure 24 ore al sole).

Pulire e tagliare molto sottile il finocchio e immergerlo in acqua e ghiaccio per un'ora circa.

Tagliare il filetto e metterlo nella padella antiaderente, precedentemente riscaldata.

Rosolare bene a fuoco vivo, aggiungere un cucchiaio d'olio EVO e il vino bianco. Togliere la carne e fare restringere il sugo.

Ingredienti per 4 persone:

Filetto di Patanegra 600 g

4 fette di Tosela

4 foglie d'oro (facoltative)

1 finocchio

1 pomodoro ramato

Germogli

Sale

Pepe

Olio EVO

1 bicchiere vino bianco

Presentazione:

Disponere su un piatto caldo la fetta di Tosela, aggiungere la foglia d'oro, il filetto e i focchi di pomodoro. Fare una decorazione a cappello con il finocchio al ghiaccio e aggiungere il sugo della carne.



MILLEFOGLIE DI TOSELA CON BRUSCANDOLI E SPUGNOLE



Preparazione:

Per le crespelle: mettete in una ciotola la farina setacciata, praticate un foro al centro ed unite le uova ed un pizzico di sale. Cominciate ad impastare le uova. Unite il burro fuso intiepidito e continuate ad impastare. Aggiungete a filo il latte e la panna continuando a mescolare con una frusta. Otterrete quindi una pastella liscia ed omogenea.

Prima di utilizzarla lasciatela riposare almeno 30 minuti.

Prendete una padella antiaderente di circa 24 cm. Scaldatela ed ungetela con una noce di burro. Appena inizierà a sfrigolare unite un mestolo piccolo di pastella, roteate la padella fino a coprire di pastella tutta la padella e lasciate cuocere qualche secondo.

Per la Tosela: ricavate dei dischi con l'aiuto di un coppa pasta. Lo stesso che userete poi per coppare le crespelle in modo da avere i dischi tutti dello stesso diametro.

Per la crema: pulite la cipolla e la patata. Tagliate tutto a fettine sottili. Fate rosolare in una pentola con un filo d'olio la cipolla. Aggiungete la patata e coprite con acqua. Fate cuocere affinché il tutto non risulti ben cotto. Aggiungete una parte dei bruscandoli puliti e tagliati a pezzetti. Fate cuocere finché risulteranno morbidi. Frullate e regolate di gusto.

Per le spugnone: lavate bene le spugnone. Fatele cuocere in pentola con un filo d'olio e del burro. Aggiungete il prezzemolo e regolate di gusto.

Per le millefoglie: alternate gli strati di Tosela e di crespella. Mettete una stecca sottile di cannella per tenere fermo il tutto. Adagiate la millefoglie su una placca da forno e coprite con pellicola. Cuocete in forno a vapore per 10 minuti.

Mettete alla base del piatto un cucchiaino di crema di bruscandoli. Ponete al centro la millefoglie e a fianco un cucchiaino di spugnone. Decorate con dei bruscandoli fritti.

Ingredienti

per 4 persone:

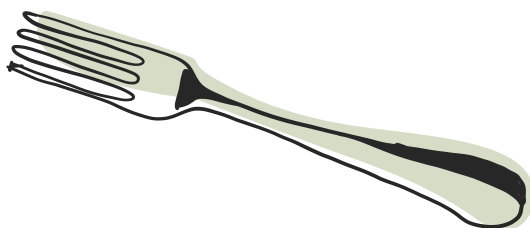
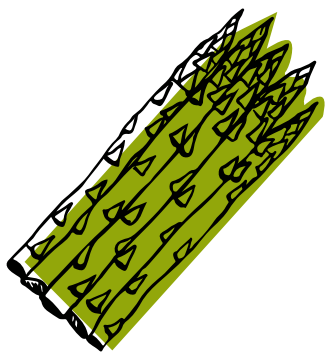
- 2 uova
- 60 g di farina
- 25 ml di latte
- 75 panna
- 15 g di burro
- 8 fette di Tosela
- 4 mazzi di bruscandoli
- 1 patata
- 1 cipolla gialla
- 300 g di spugnone
- Prezzemolo
- Sale
- Pepe
- Burro





SANDWICH APERTO DI TOSELA

CON PROSCIUTTO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, ASPARAGI VERDI E CARLETTI



Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di Tosela
- 12 fette di prosciutto di Black Angus affumicato
- 12 frutti di cappero
- 12 olive taggiasche denocciolate
- 12 punte di asparagi verdi
- 6 falde di pomodori secchi
- 3 mazzi di carletti
- 1 patata
- 1 cipolla gialla
- Sale
- Olio EVO
- Burro

Preparazione:

Ricavate 4 rettangoli dalle fette di Tosela. Rosolatela in una padella antiaderente a fuoco vivo con un po' di burro. Toglietela dal fuoco e fatela asciugare su una carta assorbente.

Per la crema:

pulite la cipolla e la patata. Tagliate tutto a fettine sottili. Fate rosolare in una pentola con un filo d'olio la cipolla. Aggiungete la patata e coprite con acqua. Fate cuocere affinché il tutto non risulti ben cotto. Aggiungete i carletti puliti e frullate. Regolate di gusto e passate al colino.

Per gli asparagi:

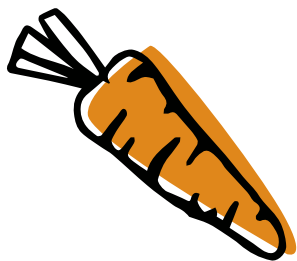
Sbianchite gli asparagi in acqua salata. Raffreddateli in acqua e ghiaccio così da non far perdere il colore. Appena saranno freddi, scolateli su carta assorbente.

Impiattamento:

Alla base del piatto mettete un cucchiaino di crema. Adagiate sopra la fetta di Tosela, il prosciutto, gli asparagi e le altre verdure come più vi piace.



POLPETTE CON TOSELA, TARASSACO E MAIONESE DI CAROTE



Ingredienti per 4 persone:

500 g di tarassaco
200 g di Tosela
70 g di ricotta
30 g di Gran Pennar grattugiato
Maggiorana
Sale e pepe

Per la frittura:

2 uova
Farina
Pane grattugiato
Olio di semi di girasole

Per la maionese di carote:

300 g di carote lessate
1 cucchiaino di senape delicata
Succo di limone
Olio EVO
Sale

Preparazione:

Sbollentare il tarassaco con un po' d'acqua per qualche minuto. Strizzarlo per bene e tagliarlo, quindi riunirlo in una ciotola con la Tosela grattugiata, il Gran Pennar, la ricotta e le foglioline di un paio di rametti di maggiorana, amalgamare bene il tutto, infine sistemare di sapore con sale e pepe.

Riporre il composto in frigorifero per un'oretta e intanto preparare la maionese: riunire nel boccale del mixer le carote a rondelle, la senape, qualche goccia di limone e una presa di sale. Iniziare a frullare unendo a filo un paio di cucchiai d'olio, al termine sistemare, se serve, di sapore.

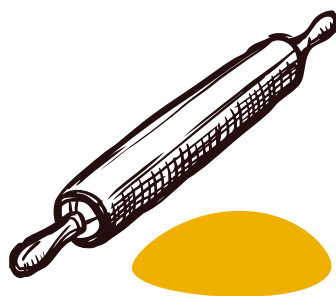
Estrarre il composto dal frigorifero, se dovesse risultare troppo umido unire un paio di cucchiainate di pane grattugiato, formare delle polpette grosse come una noce, passarle prima nella farina poi nelle uova sbattute e nel pane, ripetere ancora nell'uovo e nel pane.

Una volta pronte friggere le polpette in olio a 180 °C, fino a quando risultano belle dorate, scolarle e servirle ben calde con la maionese di carote.



TORTELLI TOSELA E SPECK

CON CONSERVA DELLA NONNA



Preparazione:

Impastare energicamente farina e tuorli fino a rendere il composto liscio ed omogeneo e farlo riposare un'ora avvolto nella pellicola.

Macinare grossolanamente gli ingredienti del ripieno nel tritatutto.

Stendere la pasta sottile (per un miglior risultato ripiegare su se stessa la sfoglia diverse volte e stendere nuovamente) e tagliarla in cerchi o quadrati di circa 8 cm per lato/diametro ed aiutandosi con due cucchiaini da caffè o un *sac-à-poche* adagiare al centro della pasta il ripieno. Chiudere il tortello bagnando leggermente i lembi della pasta.

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

500 g farina per pasta
6/7 tuorli freschi

Per il ripieno

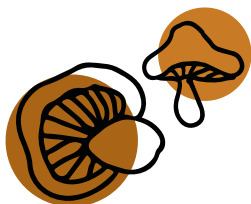
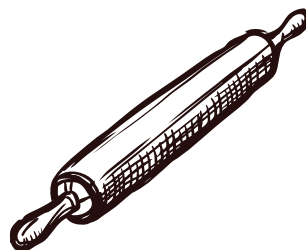
300 g Tosela
70 g Speck
50 g pangrattato
1 uovo
20 g Gran Pennar

Bollire per 4/5 minuti in abbondante acqua salata, scaldare in padella la conserva di pomodoro con un filo d'olio EVO e due foglie di basilico fresco. Scolare i tortelli su una ciotola e condire con l'olio EVO, servire su una fondina con due cucchiainate abbondanti di conserva.



CROSTATINE

CON PORCINI E TOSELA



Preparazione:

Preparare la pasta: lavorare la farina con il sale e il burro freddo tagliato a tocchetti fino ad ottenere un composto sabbioso, unire l'acqua ed impastare velocemente il tutto, formare quindi un panetto e riporlo avvolto da pellicola in frigorifero per un'ora circa.

Nel frattempo preparare il ripieno: sbucciare le patate, tagliarle a dadi di circa 1 cm di lato, sbianchirle in acqua con un po' di sale portandole a bollore per un paio di minuti.

Ingredienti per 4 crostatine:

Per la pasta brisé

- 200 g di farina
- 100 g di burro freddo
- 40 g di acqua fredda
- 8 g di sale

Per il ripieno

- 300 g di patate
- 200 g di funghi porcini
- 150 g di Tosela
- 50 g di spinaci
- 1 spicchio di aglio
- Un paio di rametti di Timo
- Olio EVO
- Sale e pepe

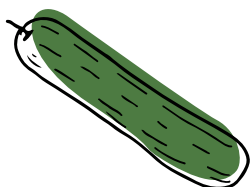
A parte, in una padella, rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio, unire i funghi tagliati a tocchetti e saltarli velocemente a fiamma vivace, a cottura quasi ultimata unire le patate e gli spinaci, insaporire con sale e pepe. Continuare la cottura ancora per un paio di minuti, al termine eliminare l'aglio, profumare con il timo e lasciare leggermente intiepidire, quindi unire due terzi del formaggio tagliato a dadini e mescolare.

Stendere la pasta con il mattarello ad uno spessore di 3/4 mm, foderare gli stampi da crostata e farcire con il ripieno, quindi passare in forno statico a 180 °C per 30/35 minuti. Una decina di minuti prima del termine cospargere sulla superficie delle crostatine la Tosela tenuta da parte e lasciare gratinare.



TOSELA IMPANATA

CON ZUCCHINE IN PADELLA E SALSA AL BASILICO



Preparazione:

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di Tosela (80/90 g cadauna)
- 3 o 4 zucchine non troppo grandi
- 8 fiori di zucca
- 20 g di pinoli tostati
- 2 uova
- 1 spicchio di aglio
- Pane grattugiato
- Farina 00
- Olio EVO
- Sale e pepe

Per la salsa al basilico:

- 30 g di basilico
- 20 g di pinoli
- 50 ml di olio EVO
- 1 cubetto di ghiaccio
- Sale

Riunire in un boccale i pinoli con l'olio e frullare il tutto con un mixer ad immersione, quindi unire il basilico e il cubetto di ghiaccio e continuare a frullare fino ad ottenere una salsa.

Tagliare le zucchine a rondelle, pulire i fiori eliminando il pistillo, rosolare in padella uno spicchio d'aglio con un filo d'olio. Togliere l'aglio ed unire le zucchine facendole saltare a fiamma vivace, a cottura quasi ultimata unire i fiori e i pinoli e sistemare il sapore.

Asciugare il formaggio con carta da cucina, passarlo prima nella farina poi nelle uova sbattute, infine nel pane grattugiato, ripetere il passaggio nell'uovo e nel pane.

Friggere le fette di formaggio in un filo d'olio fino a doratura, farle asciugare su carta da cucina poi servirle con le zucchine e completare con la salsa di basilico.



INSALATA DI PESCHE E TOSELA

GRIGLIATE CON GRANELLA DI NOCI E CONDIMENTO AL MIELE



Ingredienti per 4 persone:

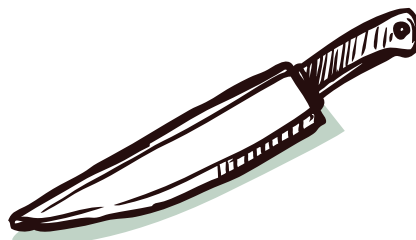
- 8 spicchi di Tosela (80/90 g cadauno)
- 3 pesche nettarine biologiche
- 4 fette di bacon
- Un manciata di spinaci da insalata
- 4 cucchiaini di olio EVO
- 1 cucchiaino di miele di Castagno
- 1 cucchiaino di granella di noci
- Sale e pepe

Preparazione:

In una ciotola emulsionare l'olio con il miele, una presa di sale e una generosa macinata di pepe. Dividere in due le pesche, eliminare il nocciolo e tagliarle a fette ricavando 4 spicchi per ogni metà. Pennellarle con olio e passarle sulla griglia ben calda per qualche minuto. Tagliare il formaggio a spicchi e passarlo sulla griglia, posizionandolo su un pezzetto di carta forno in modo che sia più comodo girarlo dopo un minuto circa. Infine grigliare la pancetta fino a renderla croccante. Mettere sui piatti un poco di spinaci, unire il formaggio e le pesche grigliate, condire il tutto con l'emulsione al miele. Completare con la pancetta croccante e la granella di noci.



PANZANELLA CROCCANTE



Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di Tosela
- 2 peperoni (1 rosso e 1 giallo)
- 10 pomodorini
- 1 costa di sedano
- 1 fetta di pane tipo pugliese
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di olive taggiasche sottolio
- Basilico
- Olio EVO
- Sale e pepe

Preparazione:

Tagliare il pane a cubetti poi passarlo in padella con un poco di olio fino a farlo diventare dorato e croccante.

Dividere i peperoni in due per il lungo eliminando le parti bianche e i semi, (opzionale: pelarli con un pelapatate per renderli più digeribili) tagliarli a filetti, poi saltarli in padella con un filo di olio, sale e pepe fino a quando risulteranno morbidi.

Tagliare la cipolla a rondelle sottili e lasciarle in acqua e aceto per una ventina di minuti, dividere i pomodorini a spicchi e riunirli in una ciotola con il sedano tagliato a rondelle e la cipolla ben scolata. Condire il tutto con olio, sale e pepe. Aggiungere le olive, i peperoni, il pane croccante e profumare con qualche foglia di basilico spezzettata e distribuire nei piatti.

Tagliare la Tosela a tocchetti e passarla velocemente nella stessa padella dei peperoni, in modo che si insaporisca e inizi ad ammorbidirsi, una volta pronta, aggiungerla alla panzanella e servire.



SFORMATINO DI PISELLI E TOSELA

CON PESCE SPADA E OLIO AL PROFUMO DI AGRUMI E CONDIMENTO AL MIELE



Ingredienti per 4 persone:

Per gli sformatini

- 300 g di piselli lessati
- 120 g di Tosela
- 40 g di pesce spada affumicato
- 3 uova
- 1 cipollotto
- Basilico
- Olio EVO
- Sale e pepe

Per servire

- 100 g di pesce spada affumicato
- 1 limone
- 1 lime
- Olio EVO
- Sale

Preparazione:

Tritare finemente il cipollotto e farlo rosolare a fiamma dolce in padella con un filo d'olio, unire i piselli e farli insaporire per alcuni minuti. Al termine sistemare di sale e profumare con il basilico.

Versare i piselli nel boccale del frullatore insieme alle uova e metà del formaggio tagliato a pezzi: frullare fino ad ottenere una crema.

A parte unire il resto della Tosela a cubetti e il pesce spada tritato grossolanamente; una volta amalgamati, suddividere il composto in quattro stampini imburrati ed infarinati.

Cuocere gli sformatini in forno a 160 °C per 30/40 minuti, controllando la cottura con uno stecchino infilato al centro (il quale deve uscire perfettamente asciutto).

Una volta pronti sfornarli e lasciarli intiepidire.

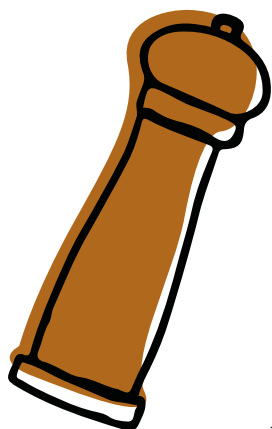
Grattugiare a parte la scorza degli agrumi ed emulsionare con 4 cucchiaini d'olio EVO, un poco di succo di lime e un pizzico di sale.

Al momento del servizio sistemare gli sformatini al centro dei piatti, unire le fette di pesce spada e condire il tutto con l'olio agli agrumi.



CAVOLFIORE E BROCCOLO

AL FORNO CON MELOGRANO E TOSELA



Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di Tosela
- 1 piccolo broccolo siciliano
- 1 cavolfiore bianco
- 3 cucchiaini di chicchi di melograno
- Olio EVO
- Timo, origano, maggiorana,
- Salvia
- Rosmarino
- Sale e pepe

Preparazione:

Tritare finemente il mix di erbe aromatiche, poi emulsionarle con 5 cucchiaini di olio, una presa di sale e una generosa macinata di pepe.

Eliminare le foglie esterne e parte del gambo dal broccolo e dal cavolfiore, poi tagliarli a fette spesse un paio di cm. Disporre le fette su di una teglia da forno foderata con carta forno e condirle con il mix di erbe e olio.

Infornare le verdure a 180 °C in forno ventilato per 25/30 minuti, nel frattempo grattugiare, con una grattugia a fori larghi, la Tosela.

Quando mancano circa 10 minuti al termine della cottura, cospargere le fette di broccolo e cavolfiore con la Tosela e completare la cottura. Sfornare e servire con i chicchi di melograno.



TOSELA IN SAOR



Ingredienti per 4 persone:

4 fette di Tosela di circa 90 g cd
Farina bianca
Olio EVO

Per il Saor:

400 g di cipolle bianche
200 g di olio EVO
100 g di aceto di vino bianco
200 g di vino bianco
40 g uvetta sultanina
20 g di pinoli
2 foglie di alloro
Pepe in grani
Sale

Preparazione:

Sbucciare le cipolle, dividerle in due, poi tagliarle a fettine sottili, versare in una casseruola circa la metà dell'olio, unire le cipolle e farle appassire dolcemente con le foglie di alloro e qualche grano di pepe nero, quando iniziano ad ammorbidirsi, versare il vino e l'aceto, alzare la fiamma, per fare evaporare velocemente la parte alcolica.

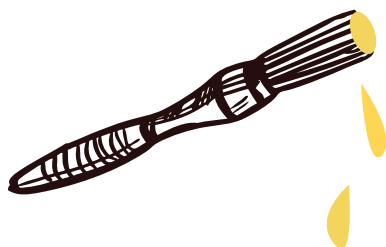
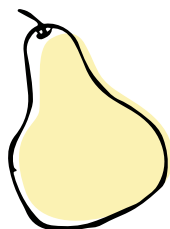
A cottura quasi completata aggiungere l'uvetta (ammollata in precedenza in acqua) e i pinoli, sistemare di sapore con una presa di sale e continuare la cottura ancora per qualche minuto. Al termine aggiungere l'olio restante e lasciare intiepidire.

Nel frattempo infarinare le formine di Tosela e rosolatele in padella con un filo di olio, girandole con l'aiuto di una paletta. Quando iniziano ad ammorbidirsi, sistemarle in una pirofila, coprire con il saor e lasciare marinare per un'oretta almeno prima di servire.



TOSELA IN CROSTA DI PROSCIUTTO CRUDO

CON RADICCHIO ROSSO, CASTAGNE,
PERE E NOCCIOLE



Ingredienti per 4 persone:

- 1 fetta spessa circa 2 cm di Tosela
- 12 fette di prosciutto crudo tagliato sottile
- 1 pera
- 100 g di castagne lessate
- 2 cucchiaini di nocciole tostate
- 1 manciata di misticanza
- 1 piccolo basco di radicchio rosso
- Olio EVO
- Aceto di mele
- Succo di mezzo limone
- Sale e pepe
- 2 foglie di alloro
- Pepe in grani
- Sale

Preparazione:

Ricavare dal formaggio 12 bastoncini larghi circa 2 cm e lunghi 6 cm poi bardarli con il prosciutto crudo e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Mondare il radicchio, lavarlo accuratamente; una volta asciugato spezzettarlo ed unirlo alla misticanza, tagliare la pera a spicchi, eliminando il torsolo, poi passarla leggermente nel succo di limone per non farla ossidare.

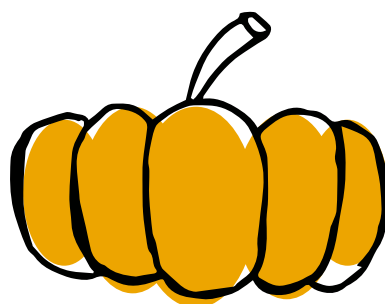
Tritare grossolanamente le nocciole e le castagne, sistemare in quattro piatti la misticanza con le pere, condire il tutto con un filo di olio, una presa di sale e un poco di aceto di mele.

Passare in padella senza condimento i bastoncini di Tosela fino a quando iniziano a fondere e il prosciutto risulta bello croccante, trasferirli al centro dell'insalata, unire le nocciole con le castane e completare con una macinata di pepe.



PENNE

ZUCCA, SALSICCIA E TOSELA



Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di penne
- 400 g di zucca lessata a vapore
- 200 g di salsiccia
- 120 g di Tosela
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- Olio EVO
- Sale e pepe

Preparazione:

Tritare finemente lo scalogno e rosolarlo a fiamma dolce in padella con un filo d'olio e il rosmarino tritato, unire la zucca e stemperarla con un po' di acqua in modo da ottenere una crema; al termine sistemare di sapore con sale e pepe e mantenerla al caldo.

A parte sgranare la salsiccia e rosolarla in padella fino a renderla croccante.

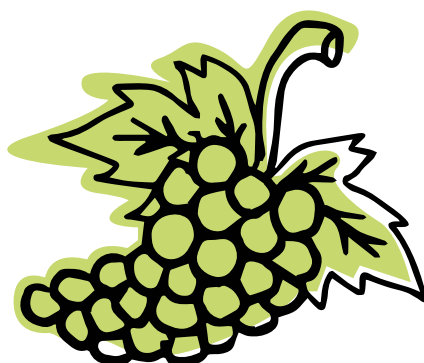
Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Quando mancano un paio di minuti al termine della cottura scolarla ed aggiungerla alla crema di zucca, unire la salsiccia, scolata dall'eventuale grasso, e 40 g circa di Tosela grattugiata. Completare la cottura aggiungendo al bisogno un po' d'acqua di cottura continuando a mescolare delicatamente con un cucchiaio.

A cottura ultimata mantecare con il resto del formaggio grattugiato con una grattugia dai fori grossi e servire immediatamente.



TOSELA IN CROSTA

DI FRUTTA SECCA



Ingredienti per 4 persone:

1 fetta di Tosela alta 2 cm
150 g di frutta mista secca tritata
2 albumi
Farina
Olio di semi di girasole

Per accompagnare:

Uva bianca e nera

Preparazione:

Sbattere leggermente con una forchetta gli albumi per romperne la struttura, versare la granella di frutta secca in un'altra ciotola e un paio di cucchiaini di farina in un piatto.

Ricavare dal disco di formaggio 12 o 16 spicchi, tamponarli bene con carta da cucina, poi passarli prima nella farina, poi negli albumi ed infine nella granella di frutta secca, premendo in modo che aderisca bene.

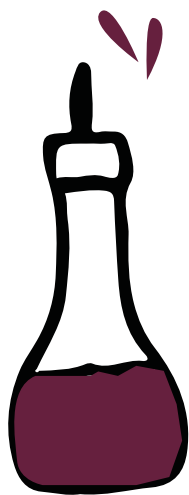
Portare a temperatura l'olio (170 °C), poi immergere delicatamente gli spicchi, aiutandosi con un ragno, e friggerli per 1 minuto circa. Scolarli e lasciarli asciugare su carta da cucina.

Servire subito, accompagnati con spiedini di uva bianca e nera alternati tra loro.



CROSTONI CON TOSELA

CON ZUCCA AL FORNO E ACETO BALSAMICO DI MODENA



Ingredienti per 4 persone:

4 crostoni di pane di semola
300 g di zucca Delica mondata
200 g di Tosela
Olio EVO
Aceto balsamico di Modena IGP
1 rametto di rosmarino
Sale e pepe

Preparazione:

Tagliare la zucca a fettine spesse circa 0,5 cm, poi disporle su di una teglia foderata con carta da forno, insaporirle con sale, pepe, un giro d'olio e profumarle con lo spicchio d'aglio a fettine e il rametto di rosmarino sfogliato.

Cuocere la zucca in forno a 180 °C per 30 minuti circa, aprendo il forno un paio di volte durante la cottura per fare uscire il vapore.

Tostare il pane in forno con funzione grill per qualche minuto, poi girare le fette e farcirle con gran parte del formaggio e riporre nuovamente in forno fino a quando inizia a fondersi.

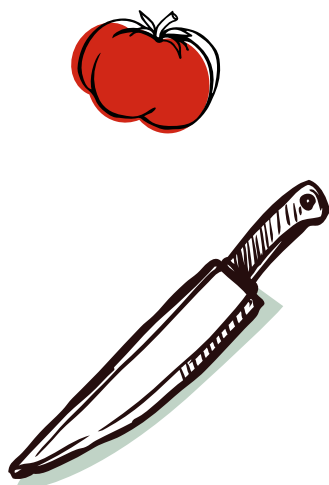
Estrarre i crostoni, unire la zucca e completare con un filo d'olio e di aceto balsamico.

Servire immediatamente.



PATATE RIPIENE CON TOSELA

VERDURE E PANCETTA AFFUMICATA



Preparazione:

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata, nel frattempo tagliare a cubetti le zucchine e la polpa del pomodoro.

Versare in una padella un filo d'olio e la pancetta affumicata tagliata a cubetti facendola rosolare dolcemente per qualche minuto, una volta pronta, versarla in una ciotola, eliminando il grasso in eccesso.

Saltare le zucchine in padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato, a cottura quasi ultimata unire la polpa del pomodoro ed insaporire con sale e pepe, eliminare l'aglio e versare le verdure nella ciotola con la pancetta.

Scolare le patate, quando infilzando uno stecchino al centro entra facilmente, lasciarle leggermente intiepidire, poi dividerle a metà per il lungo e con uno scavino togliere la parte centrale creando una conca.

Tritare grossolanamente la polpa estratta e unirla alle altre verdure e alla pancetta, amalgamare il tutto, unire quasi tutta la Tosela a cubetti, profumare con le erbe aromatiche. Farcire le mezze patate con il composto.

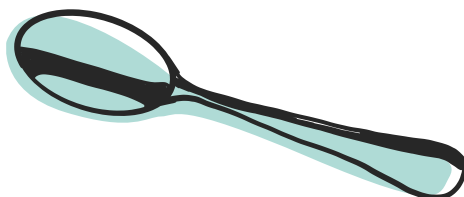
Disporre le patate farcite in una teglia oliata, cospargerle con un poco di pane grattugiato quindi passarle in forno a 180 °C per 20/25 minuti, cinque minuti prima del termine cospargerle con il resto del formaggio e completare la cottura con la sola funzione grill.

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate medie
- 2 piccole zucchine
- 1 pomodoro tondo
- 150 g di Tosela
- 100 g di pancetta affumicata
- Olio EVO
- Origano, timo, aglio
- Pane grattugiato
- Sale e pepe



TOSELA IN CREMA DI BASILICO E POMODORINI CONFIT



Ingredienti per 4 persone:

Per la crema di basilico

- 2 patate medie
- 30 g di basilico
- 20 g di pinoli
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Sale e pepe

Per i pomodorini confit

- 16 pomodorini datterini
- 1 spicchio di aglio
- 3 rametti di timo
- Olio EVO
- Zucchero
- Sale e pepe

Per servire

- 4 fette di Tosela di circa 80 g cad.
- 40 g di burro

Preparazione:

Dividere per il lungo i pomodorini, schiacciarli leggermente per eliminare parte dei semi, poi disporli su di una teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto, insaporirli con sale, pepe e una presa di zucchero, poi condirli con un filo di olio, lo spicchio di aglio e i rametti di timo, cuocerli in forno per 2 ore a 130 °C aprendo il forno di tanto in tanto per fare uscire il vapore.

Nel frattempo pelare le patate, tagliarle a tocchetti e farle ben insaporire in una casseruola con un filo d'olio, coprirle a filo con il brodo vegetale e portarle a cottura a leggero bollore.

Quando risultano praticamente sfatte, toglierle dal fuoco e lasciarle leggermente intiepidire, unire le foglie di basilico, i pinoli, una presa di sale e una macinata di pepe: passare il tutto al mixer ad immersione fino ad ottenere una crema. Al termine regolare di sapore e di densità aggiungendo altro brodo, se la crema risulta troppo densa. Passare le fette di Tosela in padella con una noce di burro, fino a quando iniziano ad ammorbidirsi, versare la crema al basilico nei piatti, mettere al centro il formaggio e completare con i pomodorini confit.



FRITTATA DI SPAGHETTI CON TOSELA E MELANZANE



Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di spaghetti
- 1 melanzana di circa 350 g
- 160 g di Tosela
- 30 g di olive taggiasche
- 12 pomodorini datterini
- 5 uova
- 5 cucchiaini di latte
- Olio EVO
- Menta
- Sale e pepe

Preparazione:

Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata scolandoli un paio di minuti prima del termine della cottura.

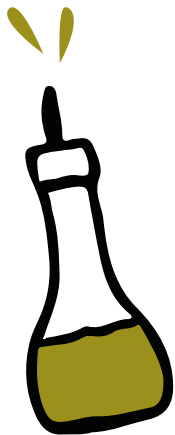
Saltare a parte, a fiamma vivace in un wok, le melanzane tagliate a cubetti: quando risultano morbide unire i pomodorini tagliati a spicchi, insaporire con sale e pepe e continuare la cottura ancora per qualche minuto.

Fuori dal fuoco unire le olive e profumare con qualche fogliolina di menta. Sbattere le uova con 100 g circa di Tosela grattugiata, il latte, una presa di sale e una generosa macinata di pepe, scolare gli spaghetti ormai pronti e unirli nel wok e mescolare il tutto. Oliare una pirofila da forno, versare il composto di uova, unire gli spaghetti e muoverli leggermente con una forchetta per farli ben immergere nel composto, cospargere la superficie con la Tosela a cubetti quindi passare in forno a 190 °C fino a quando la superficie risulta dorata (20/25 minuti).

Sfornare e servire, ottima anche tiepida o a temperatura ambiente.



GNUDI DI TOSELA E ERBETTE



Preparazione:

Passare le erbette, dopo averle ben lavate e sgrondate, direttamente in padella fino a quando risultano appassite, una volta tiepide strizzarle bene cercando di eliminare tutta l'acqua, infine tritarle al coltello.

In una ciotola riunire la Tosela grattugiata con una grattugia a fori grossi, il Gran Pennar, le erbette tritate, un paio di cucchiaini di farina, una presa di sale e una generosa grattugiata di noce moscata: amalgamare il tutto con un cucchiaino.

Se il composto dovesse risultare troppo appiccaticcio, unire un altro poco di farina, quindi formare gli gnudi con l'aiuto di un cucchiaino e farli rotolare nella farina, infine disporli su di un vassoio.

Portare a bollore abbondante acqua salata, unire gli gnudi, pochi alla volta, e cuocerli a leggero bollore, scolandoli man mano che salgono a galla.

Versarli in una padella con il burro fuso, con i pinoli e qualche foglia di salvia e farli ben rosolare da tutte le parti.

Servirli ben caldi con il loro fondo.

Ingredienti per 4 persone:

200 g di erbette fresche

200 g di Tosela

60 g di Gran Pennar

1 uovo

Farina 00

Noce moscata

Sale

Per condire

100 g di burro

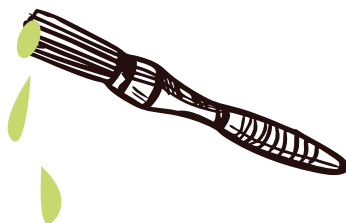
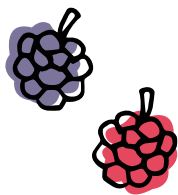
30 g di pinoli

Salvia



PANE E TOSELA AL BURRO

CON FRUTTI ROSSI



Preparazione:

Sbattere in una ciotola le uova con una frusta, poi immergere le fette di pane prima nel latte e poi nelle uova, lasciandole per qualche secondo in modo che si bagnino bene.

Sciogliere metà del burro in una larga padella, quando inizia a spumeggiare unire le fette di pane e farle dorare da entrambi i lati, poi disporle nei piatti e cospargerle con circa metà dello zucchero.

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di pane raffermo
4 fette di Tosela di circa 60 g
 cadauna
3 uova
3 dl di latte
3 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaino di frutta secca tritata
120 g di frutti di bosco
100 g di burro

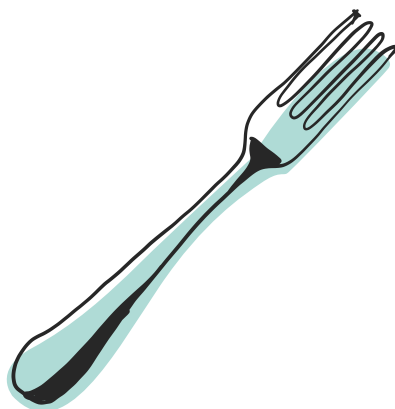
Unire nella padella il restante burro con lo zucchero e procedere allo stesso modo con la Tosela, passata solamente nelle uova, e farla ben dorare da ambo le parti. Una volta pronta sistemarla con l'aiuto di una paletta sulle fette di pane.

Versare i frutti di bosco nella padella e farli insaporire per pochi secondi, poi adagiarli sul formaggio. Cospargere con la frutta secca e servire immediatamente.



MEZZEMANICHE

RIPIENE DI TOSELA CON POLVERE DI SPECK E SPINACI LIQUIDI



Ingredienti per 4 persone:

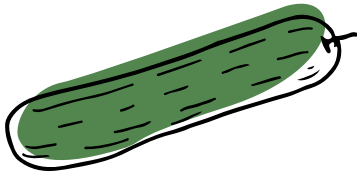
40 mezzemaniche
200 g di Tosela
70 g di speck
100 g spinaci
Olio EVO
Sale

Preparazione:

Cuocere al dente le mezzemaniche, scolarle, raffreddarle e ungerle con olio EVO. Disporle in piedi in una teglia e riempire con Tosela e macadamia tritata e tostata. Gratinare in forno le mezzemaniche per 7 minuti. Essiccare lo speck in forno e frullarlo facendolo risultare una polvere. Sbollentare gli spinaci per 2 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare, frullare e setacciare. Si ottengono dunque degli spinaci liquidi, ora riscaldare e velare il piatto sovrapporre le mezze maniche e spolverare con speck.



CALAMARI RIPIENI CON TOSELA E ZUCCHINE



Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari
- 100 g zucchini
- 200 g Tosela
- 150 g basilico
- 100 g olio extravergine di oliva
- 20 g pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 1 fiore di zucca

Preparazione:

Pulire i calamari, lessare le zucchini e tritare la Tosela. Tritare due foglie di basilico. Per il ripieno unire le zucchini, la Tosela e il basilico e creare un composto omogeneo. Farcire i calamari e infornare a 180 °C per 10 minuti.

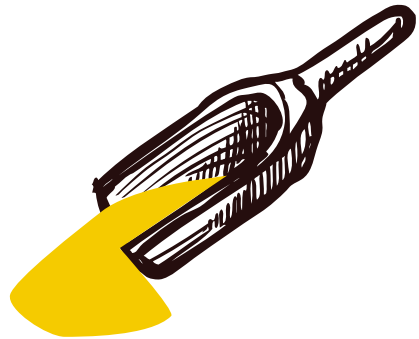
Per il pesto: frullare in un frullatore basilico ligure, mezzo spicchio di aglio, olio extravergine d'oliva e pinoli. In alternativa pestare a mortaio basilico, aglio e pinoli e completare con l'olio.

Disporre i calamari sul letto di pesto e decorare con le foglie di basilico e fiori di zucca a piacere.



ARANCINA

CON ZAFFERANO E TOSELA



Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di Tosela sottili
- 1 fetta spessa (ca 1 cm)
di Tosela a dadini
- 250 g di riso
- 30 g di pistacchio
- 150 g di ombrina cruda
(divisa in 4 fette)
- 1 bustina di zafferano 1 g
- Sale
- Pan grattato

Preparazione:

Bollire il riso con lo zafferano, asciugarlo e farlo raffreddare in teglia.

Stendere il riso sulla mano e mettere il ripieno (una fetta di ombrina, la Tosela tagliata a dadini e la granella di pistacchi).

Chiudere, formando una palla.

Per la pastella

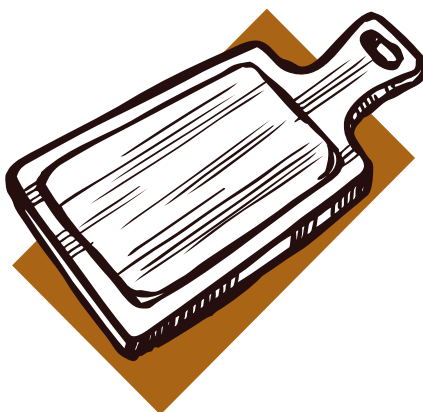
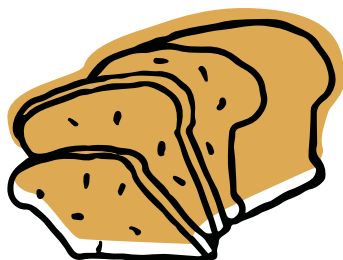
- 200 ml acqua
- 100 g di farina

Passare le arancine nella pastella poi nel pane grattugiato e friggerle in olio caldo (170 °C) di semi di girasole.



PANE CUNZATU

CON TOSELA, TONNO E ZUCCHINE



Ingredienti per 4 persone:

- Pane al sesamo
- 100 g Tosela tagliata a fette
- 100 g Tonno crudo a fette
- 2 zucchine grigliate

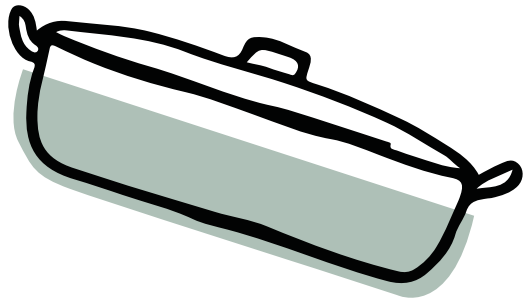
- a fette sottili
- Olio EVO
- Origano
- Sale e pepe

Preparazione:

- Tagliare il pane a metà.
- Bagnare le fette di pane con un po' di olio.
- Farcire con le zucchine grigliate, il tonno crudo, la Tosela, sale, pepe e origano.



INVOLTINO DI TOSELA



Ingredienti per 4 persone:	Preparazione:
6 fette di circa 1 cm di spessore di Tosela Pennar	Tagliare a fette alte un cm la Tosela. Tagliare le melanzane e grigliarle.
30 ml passata pomodoro	Stendere la Tosela sulla carta da forno, adagiare le fette di melanzane grigliate, le fette di pomodoro e i filetti di acciuga e insaporire con l'origano.
2 melanzane grandi	Arrotolare il tutto e passare al forno a 180 °C per 4 minuti.
Pomodoro cuore di bue a fette	Tagliarle a metà e adagiarle su letto di salsa di pomodoro e decorare con il basilico.
6 Acciughe dissalate	
Origano	
Basilico	



CUNDIGIUN LIGURE

CON TOSELA PENNAR



Ingredienti per 4 persone:

- 3 pomodori
- 1/2 cipolla
- 2 uova
- 2 patate Quarantina bianca
Genovese
- 4 filetti acciughe sotto sale
- 8 fagiolini
- 1 radicchio verde
- 1 ciuffo Basilico
- Capperi
- Olive Taggiasche
- 2 spicchi di aglio
- Origano
- Sale
- Olio EVO Riviera Ligure
- 2 fette Focaccia Genovese
- Acqua di pomodoro
- 200 g Tosela Pennar
- Asparagi
- Fiori ed erbe di campo

Preparazione:

Tagliare a dadini la Tosela: metà metterla precedentemente in infusione d'olio extra vergine di oliva "Riviera Ligure di Levante" e origano per qualche giorno, l'altra metà impanarla in pane grattugiato insaporito di origano.

Far bollire le uova in un pentolino per circa 7 minuti. A parte lessare i fagiolini e le patate (sbucciate e tagliate precedentemente a fette). Friggere il formaggio impanato, lavare e asciugare tutte le verdure, affettare i pomodori, tagliare a striscioline il radicchio e la cipolla. Quindi condire i pomodori con un pestato di aglio, olio EVO, origano, sale e infine le cipolle. In una fondina adagiare il radicchio quindi aggiungere i pomodori conditi, le foglie di basilico fresco spezzettate con le mani, le olive taggiasche, gli asparagi, i capperi sciacquati in acqua, i filetti di acciughe lavati, le uova con i fagiolini, le patate lesse. Infine servire con l'acqua di pomodoro, le erbe e fiori spontanei, la focaccia all'olio e i dadi di Tosela fritti e sott'olio.

