

SQUISITZZE al formaggio Montasio.

Fagottino d'autunno

antipasto



Ingredienti:
(per 4 persone)

- gr.150 di castagne spellate
- gr. 250 di Montasio
- poca panna
- gr. 150 di zucca
- gr. 250 di pasta sfoglia
- 2 rossi d'uovo
- sale e pepe

Preparazione:

Sciogliere il Montasio a bagnomaria con la panna, lasciar poi raffreddare. Quindi lessare le castagne nel latte. Incorporare nel formaggio fuso le castagne passate al setaccio. Correggere di sale e pepe. Arricchire l'impasto con due rossi d'uovo. Tirare finemente la pasta sfoglia, tagliare a quadrettoni dove al centro metteremo un bel cucchiaino di impasto, quindi richiudere il fagottino a mo' di cappello da prete e dopo averlo spennellato con uovo battuto, infornare per 5 minuti a 180°. Servire su una crema morbida di zucca.

Frico con le pere

piatto unico



Preparazione:

In una padella antiaderente, rosolare la pancetta tagliuzzata, aggiungere poi la cipolla affettata (solo il profumo), il formaggio, la patata, il tutto tagliato a tocchetti, pepare, quando il Montasio sarà fuso aggiungere le pere pelate e tagliuzzate, mescolare il tutto e a fuoco moderato ottenere come una frittata rosolata da ambo le parti. Servire tagliato a spicchi sopra la rucola.

Ingredienti:
(per 4 persone)

- gr. 600 di Montasio mezzano (6 mesi)
- 2 pere Abate
- 1 patata lessa
- 2 fette di pancetta affumicata
- poca cipolla
- pepe nero q.b.
- gr. 300 di rucola

SQUISITEZZE al formaggio Montasio.

Ingredienti:
(per 4 persone)

- gr. 50 di burro
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- gr. 50 di farina 00
- dl. 4 di latte
- dl. 6 di brodo
- gr. 40 di formaggio Montasio fresco
- gr. 40 di formaggio Montasio stagionato
- sale e pepe
- noce moscata
- una scorza di limone
- vino bianco secco
- gr. 100 di dadi di pane nero

Minestra al Montasio

1° piatto

Preparazione:

Soffriggere nel burro la cipolla tritata a cui aggiungerete poco alla volta la farina che rosolerete per 5 minuti. Bagnare con il latte ed il brodo e portare ad ebollizione. Unite il Montasio grattugiato, il vino bianco secco, il sale, il pepe, la noce moscata, il limone e l'aglio tritato fine. Cucinare il tutto per altri 10 minuti. Passare al setaccio e servire con una dadolata di pane nero saltato al burro.



Preparazione:

Lessate le patate con la buccia, sbucciatele e passatele allo schiacciapate ancora calde. Lavorate con la farina, aggiungere un pizzico di sale. Aggiungete l'uovo, il burro fuso, una grattugiata di noce moscata ed il formaggio grattugiato. Quando la pasta è pronta fate tanti cilindri dello spessore di un dito, tagliate gli gnocchi lunghi 2 o 3 cm, passateli sul rovescio della grattugia premendoli delicatamente; disponeteli su un tovagliolo, cospargeteli leggermente di farina, e cuoceteli in acqua bollente salata. Nel frattempo, in una pentola d'acciaio, mettete a sciogliere insieme alla panna ed alla besciamella, i formaggi. A parte tagliate a julienne il porro, passatelo in padella con un po' d'olio d'oliva, e, a 3/4 di cottura, immergerlo nella salsa al Montasio. Servite aggiungendo una manciata di pepe nero.

Gnocchi di patate in salsa di montasio e porro.

1° piatto

Ingredienti:
(per 4 persone)

- 4 patate di media grandezza
- 1 uovo
- un pizzico di sale
- gr. 30 di burro fuso - noce moscata q.b.
- una manciata di formaggio Montasio stagionato grattugiato
- farina 00

Per la salsa:

- formaggio Montasio fresco (2 mesi)
- Montasio stagionato grattugiato (10 mesi)
- 1/2 dl. di panna
- 1/2 dl. di besciamella
- 1/2 porro (la parte più chiara)



SQUISITEZZE al formaggio Montasio.

Filetto di manzo alle olive in salsa di Montasio

2° piatto

Ingredienti:

(per 4 persone)

- 4 filetti di manzo da 180 gr. circa
- gr. 100 di olive verdi snocciolate
- gr. 200 di Montasio fresco
- dl. 2 panna fresca
- gr. 50 burro
- 1/2 bicchiere vino bianco
- sale e pepe q.b.

Salsa al Montasio:

- gr. 200 Montasio fresco
- dl. 3 latte - gr. 20 farina
- gr. 20 burro - noce moscata q.b.



Preparazione:

Far sciogliere il burro in un tegame, unire i filetti di manzo precedentemente infarinati e rosolarli da entrambe le parti, salare.

Irrorare con del vino bianco, aggiungere le olive tagliate a piccoli spicchi e la salsa di Montasio.

Cuocere per alcuni minuti fino a quando la salsa risulterà densa e omogenea.

Servire ben caldo.

Risotto di porri e Montasio

1° piatto

Preparazione:

Affettare finemente i porri.

Metterli in una casseruola e farli appassire con un po' di burro e con un goccio d'olio.

Versare il riso nella casseruola, farlo tostare, bagnarlo con il vino bianco, farlo evaporare e portarlo a cottura aggiungendo lentamente il brodo e mescolarlo.

Una volta a cottura, togliere dal fuoco, aggiungere il Montasio, sia quello fresco che quello stagionato, aggiungere il burro e lavorarlo in modo che diventi cremoso e il Montasio fresco scioglia e si amalgama col riso. Servire.



Ingredienti:

(per 4 persone)

- 1 grosso porro (o 2 piccoli)
- gr. 200 di riso
- gr. 100 di Montasio fresco
- gr. 50 di Montasio stagionato grattugiato
- dl. 4 di brodo
- gr. 50 burro
- 1/2 bicchiere vino bianco

RICETTE Il Friulino mette appetito



Il "single"
Confezione da 100 g

Bignè di tonno e stracchino

Ingredienti per 6 persone
6 bignè grandi oppure 12 piccoli
250 g di tonno
250 g di stracchino Friulino
maionese
cipolla

Preparazione:

Mettete nel mixer 1/4 di cipolla e frullate alla massima velocità per pochi secondi. Aggiungete il tonno e lo stracchino e frullate ancora per un minuto. Aggiungete circa 10 cucchiaini di maionese e frullate ancora per un minuto. Riempite i bignè servendovi di una sacca da pasticciare oppure tagliando il cappuccio dei bignè e riempiendoli con un cucchiaino.

Triangoli croccanti allo stracchino

Ingredienti per 8 persone
Per i "triangoli":
250 g di latte fresco Carnia Alta Qualità
125 g di farina
30 g di burro Latterie Friulane
2 uova
coriandolo in polvere, sale

Per il ripieno e la salsa:

400 g di polpa di pomodoro a pezzi
250 g di stracchino Friulino
200 g di zucchine
200 g di carote
200 g di cipolle
100 g di rucola
80 g di pancetta a fettine
un uovo
aglio, peperoncino fresco piccante, olio d'oliva, sale, pepe nero in grani

Preparazione:

Per la salsa, scaldate un filo d'olio con 6 spicchi d'aglio non pelati; aggiungete la rucola tagliuzzata, fatela appassire per 2' quindi unitevi la polpa di pomodoro, un pizzico di sale, il peperoncino fresco e lasciate bollire, coperto, per 20' circa. Intanto, per i "triangoli", avviate una pastella (come quella per le crespelle), amalgamando in una ciotola la farina, le uova, il latte, il burro fuso, freddo, sale e un pizzico di coriandolo; preparate 8 crespelline, cuocendole, una per volta, in una padella antiaderente.

Tagliate a julienne zucchine, carote e cipolle, poi saltatele in padella, a fuoco vivissimo, in un filo d'olio; insaporitele con sale e pepe macinato; fatele raffreddare.

Disponete su una placca le fettine di pancetta, infornatele a 220° per renderle croccanti, poi fatele sgocciolare su carta da cucina. Pennellate le crespelle d'uovo sbattuto, farcitele con la pancetta, lo stracchino, le verdure, quindi piegatele in quattro, a "triangolo". Friggete i "triangoli", uno alla volta, in un velo d'olio caldissimo, per renderli croccanti; fateli sgocciolare su carta assorbente e serviteli subito, ben caldi, accompagnati da una cucchiata di salsa di pomodoro.

Tagliolini allo stracchino e porcini

Ingredienti per 4 persone
450 g di tagliolini freschi all'uovo
200 g di stracchino Friulino
8 funghi porcini medi
aglio, burro, brodo vegetale, sale, pepe

Preparazione:

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Dopo aver passato i funghi con una pezzuolina umida, staccate le cappelle e fatele insaporire in padella in una noce di burro aromatizzato con 2 spicchi d'aglio tagliati a rondelle; salatele, pepatele, toglietele e, nel loro fondo di cottura, sciogliete lo stracchino allungando la salsina con un mestolino di brodo vegetale. Trasferitevi quindi i tagliolini scolati al dente, saltateli per farli insaporire e serviteli, raccolti in piccoli gomitolini, nelle cappelle dei porcini già poste nel piatto da portata.

Il tradizionale
Confezione da 160 g



Risotto allo stracchino

Ingredienti per 4 persone
320 g di riso
200 g di stracchino Friulino
50 g di burro Latterie Friulane
una cipolla
un bicchiere di vino
1 l di brodo
Montasio stagionato Latterie Friulane
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Soffriggete il burro e la cipolla tritata, aggiungete il riso: tostatelo, bagnatelo con il vino e lasciate evaporare. Cuocete aggiungendo il brodo caldo e rimestando spesso. Quando il riso è cotto aggiungete lo stracchino e mescolate, unite poco brodo caldo e poco pepe, spolverate con Montasio grattugiato, coprite e lasciate mantecare per 5 minuti circa. Servite caldo.

Filet mignon con salsa allo stracchino

Ingredienti per 4 persone
12 tranci di filetto di manzo (600 g circa)
150 g di stracchino Friulino
120 g di fave sbollentate e pelate
4 cipollotti
trito aromatico (maggiorana, prezzemolo, salvia),
burro Latterie Friulane, sale, pepe

Preparazione:

Rosolate i tranci di filetto a fuoco vivo, in una noce di burro; toglieteli dopo circa 2' e teneteli in caldo. Riducete la fiamma e stemperate lo stracchino nel fondo di cottura, mettete di nuovo i filetti in padella, salate, pepate, insaporite il tutto con un cucchiaino di trito aromatico e, al bollire, calcolate ancora un paio di minuti, quindi serviteli subito abbondantemente salsati, accompagnati dalle fave e dai cipollotti, stufati a parte con una noce di burro, sale, pepe e un dito di acqua.

Focaccia allo stracchino

Ingredienti per 4-6 persone
250 g di stracchino Friulino
200 g di farina bianca di grano (detta manitoba)
100 g di buon olio di oliva
sale
acqua

Preparazione:

Unite alla farina 50 g di olio di oliva e lavoratela sulla spianatoia, aggiungendo acqua fredda sino ad avere un impasto molto morbido. Formate un panetto, mettetelo in una terrina e fatelo riposare. Trascorsa un'ora circa lavorate la pasta per qualche minuto, formate ancora un panetto e quindi stendetelo sottilmente con il mattarello. Deponete la sfoglia di pasta in una teglia rotonda ben oliata. Distribuite sulla pasta il formaggio a pezzetti e coprite con una seconda sfoglia di pasta sottilissima, quasi trasparente; con la punta delle dita pizzicate in più punti la pasta formandovi dei fori della larghezza di 2-3 cm. Cospargete di sale e irrorate con il restante olio stendendolo su tutta la superficie con il palmo della mano e schiacciando nel contempo i pezzetti di formaggio. Ponete in forno caldissimo (300 gradi) per circa sei minuti, sino ad avere la focaccia ben cotta e con la superficie dorata. Tagliate a grossi pezzi e servite subito.

Il formato famiglia
Confezione da 400 g



RICETTE La tua tavola diventa Prelibata



Caprese di mozzarella di bufala

Ingredienti per 4 persone

Mozzarella di bufala La Prelibata
500 g di pomodori freschi
basilico, origano, sale, olio extravergine di oliva

Preparazione:

Tagliate a fette i pomodori e la mozzarella di bufala. Disponete le fette dei due ingredienti, alternandole, in un piatto da portata. Guarnite con foglie di basilico. Condite con l'origano, il sale e l'olio d'oliva extravergine.

Insalata di valerianella con mozzarella di bufala, cerfoglio e nocciole

Ingredienti per 6 persone

600 g di mozzarella di bufala La Prelibata
120 g di nocciole
300 g di valerianella
50 g di cerfoglio
olio e sale

Preparazione:

Riducete in polvere le nocciole con un mortaio. Tagliate la mozzarella di bufala a dadini, rotolateli nella polvere di nocciole e grigliateli in forno per 2 minuti circa a 160° C. Lavate e asciugate bene la valerianella senza rompere i ciuffi e mescolatela al cerfoglio. Adagiatela nel piatto e appoggiatevi sopra i dadini di mozzarella gratinati. Condite con olio e sale e servite.

Mozzarella di bufala con pompelmo e bresaola

Ingredienti per 4 persone

100 g di bresaola tagliata finemente
300 g di mozzarella di bufala La Prelibata
un limone
un pompelmo
olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Preparazione:

Stendete la bresaola su un piatto da portata. Stemperate in una ciotolina il succo di mezzo limone con un cucchiaino d'olio,

unite sale e pepe e con questa salsina condite le fette di bresaola. Coprite il piatto con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero a raffreddare. Poco prima di servire, tagliate la mozzarella a fette larghe ma sottili. Sbucciate il pompelmo, privatelo della pellicina bianca e tagliatelo a fette sottili. Togliete la bresaola dal frigorifero, sovrapponetevi le fette di mozzarella di bufala e di pompelmo. Salate, pepate e condite con succo di limone e olio, guarnendo, se volete, con qualche fogliolina di prezzemolo fresco.

Pasta al forno con melanzane, zucchine e mozzarella di bufala

Ingredienti per 6 persone

500 g di melanzane
500 g di zucchine
800 g di polpa di pomodoro fresca o in scatola
un mazzetto di basilico
uno scalogno
500 g di fusilli bucati corti
600 g di mozzarella di bufala La Prelibata
3 uova
150 g di formaggio Montasio di Latterie Friulane grattugiato
olio extravergine di oliva, olio di semi di arachide, sale

Preparazione:

Lavate e affettate melanzane e zucchine, asciugatele bene e poi frigetele utilizzando l'olio di arachidi. Durante la frittura cambiare spesso l'olio della padella. In una casseruola capace fate appassire lo scalogno (affettato sottilmente) in poco olio di oliva e poi aggiungete i pomodori. Salate e fate sobbollire per 10 minuti mescolando ogni tanto. Unite le verdure fritte al pomodoro e fartele insaporire a fuoco basso per qualche minuto. Lasciate intiepidire il sugo. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata fino a metà cottura, scolatela e raffreddatela velocemente in acqua e ghiaccio. Unite il sugo assieme a metà del Montasio, al basilico e a due delle uova (ben sbattute assieme a un pizzico di sale). In un tegame da forno mettete la metà della pasta, sopra disponetevi uno strato di mozzarella a fettine e quindi coprite con la pasta restante. Sbattete il resto del parmigiano assieme al terzo uovo e, con il composto ottenuto, spennellate accuratamente la superficie della pasta. Finite la cottura in forno già caldo (200° C) per 10 minuti. Fate intiepidire prima di servire in tavola.

Pasta mediterranea

Ingredienti per 6 persone

500 g di pasta corta tipo mezze penne
400 g di mozzarella di bufala La Prelibata
un grappolo di pomodorini pugliesi
ca. 20 olive denocciolate verdi e nere
1 cucchiaino di capperi

1 spicchio d'aglio

origano, olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione:

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata; nel frattempo tagliate a metà i pomodorini e a rondelle le olive, e metteteli in una terrina. Aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato, i capperi, una presa di origano, un pizzico di sale e un po' d'olio. Lasciate marinare in frigo per mezz'ora circa. Lessate la pasta, scolatela, fatela raffreddare sotto l'acqua corrente; scolatela nuovamente e unitela alla marinata di pomodori. Cospargete con la mozzarella di bufala a cubetti. Servite subito.

Petto di pollo con mozzarella di bufala

Ingredienti per 4-6 persone

petti di pollo
prosciutto crudo
mozzarella di bufala La Prelibata
uva
burro Latterie Friulane
sale, pepe

Preparazione:

Friggete i petti di pollo dopo averli puliti e passati prima nella farina e poi nell'uovo; disponeteli poi in una teglia imburrata ricoprendoli con una fettina di mozzarella di bufala e una di prosciutto; fermatene le estremità con due stuzzicadenti; condite con un po' di burro e pepe a piacere e cuocete nel forno già caldo per circa 5 minuti.

Frittata alla mozzarella di bufala

Ingredienti per 4-6 persone

7 uova da agricoltura biologica NaturaPlus
200 g di mozzarella di bufala La Prelibata
3 cucchiaini di formaggio Montasio di Latterie Friulane grattugiato
40 g di burro Latterie Friulane
prezzemolo, sale, pepe

Preparazione:

Tagliate la mozzarella a piccoli dadini. Sbattete le uova, unite il parmigiano, sale, pepe e prezzemolo tritato. Unite la mozzarella e mescolate. Sciogliete quindi il burro in una padella e quando sarà caldo versate il composto. Fate rapprendere mescolando con un cucchiaino di legno a fuoco dolce. Girate la frittata aiutandovi con un piatto. Servite caldissima su un piatto pre-riscaldato.



PRELIBATEZZE allo yogurt.

Torta allo Yogurt

Un dolce leggero che consente di sbizzarrirsi in tante variabili gustose.
Ideale per i bambini.

Ingredienti per 6 persone:

- 1 vasetto yogurt Carnia naturale da 125 g
- 3 vasetti di farina
- 1 vasetto di zucchero
- 1 vasetto di olio di semi (arachide o girasole)
- 3 uova
- una bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- la buccia di un limone grattugiato

Preparazione:

Usare il vasetto di yogurt come dosatore, versare insieme tutti gli ingredienti in una ciotola e frullare. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e cosparsa di farina o pane grattugiato e infornare per 1/2 ora circa in forno caldo a 180°/200°.

Varianti di sapore:

- frullare una carota e mescolarla all'impasto
- aggiungere due cucchiaini di cocco grattugiato, fettine di pere e cioccolato a scaglie
- aggiungere due cucchiaini di cacao in metà impasto e mescolare i due colori
- utilizzarla come base per la torta di mele o di pere
- usare yogurt Carnia alla frutta
- frullare con le uova tre amaretti e aggiungere due mele grattugiate.



Salsa per condire insalate

Miscelare insieme:

- 1 vasetto di yogurt Carnia naturale intero da 125 g, 1/4 di cucchiaino di zucchero, una punta di cucchiaino di sale, un cucchiaino di succo di limone, la buccia grattugiata di 1/4 di limone (coltivazione biologica).

Tartina dietetica

Miscelare insieme:

- 1 vasetto di yogurt NaturaPlus naturale, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone, 50 g di insalata finemente tagliata. Servire su tartine e consumare immediatamente.

Dessert all'ananas

Miscelare insieme:

- 1 vasetto di yogurt Carnia con ananas da 125 g,
- 2 fette di ananas sciroppate tagliate a pezzetti, 2 cucchiaini di sciroppo, un poco di latte fresco Carnia Alta Qualità.



Yogurt Tropical

Miscelare insieme:

- 1 vasetto di yogurt NaturaPlus alla frutta, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di Rum. Versare il tutto su frutta esotica tagliata a pezzetti, quindi cospargere con zucchero a velo. Servire freddo.

Delizia di mandorle e noci

Miscelare insieme:

- 1 vasetto di yogurt San Giusto naturale, 10 g di mandorle macinate, un cucchiaino di miele. Decorare con alcune noci a pezzetti.

