



# Mille ricette, ma gustoso anche in purezza

Non esiste casa della bergamasca che non abbia almeno un pezzo di Taleggio in frigorifero. Lo potete notare subito grazie al tipico profumo pungente della crosta. Il Taleggio per i bergamaschi è una vera istituzione. L'abitudine è spesso quella di mangiarlo in purezza, accompagnato alla polenta, al pane o alle patate lesse. Credo che questo sia il modo migliore per apprezzare a fondo un prodotto così eccellente.

Ma non privatevi di testare l'utilizzo del Taleggio in diverse ricette gustose. A partire dagli antipasti, come ad esempio delle mini torte salate con Taleggio e patate. Prendete un rotolo di pasta sfoglia rettangolare, stendetela su un piano e con un coltello tagliate otto rettangoli uguali. Bagnate la superficie con un po' d'acqua. Tagliate delle patate a fettine sottilissime con un coltello o con una mandolina. Adagiate sopra alla pasta sfoglia qualche tocchetto di Taleggio e qualche petalo di patata.

Un giro d'olio, rosmarino tritato e via in forno per una decina di minuti fino a doratura. Di primi piatti che si possono preparare con il Taleggio ce ne sono un'infinità: dalla pastasciutta, alla pasta ripiena, agli gnocchi, al risotto. Altrettanti sono gli abbinamenti: zucca, radicchio, mirtili, barbabietola, solo per citarne alcuni. Prepariamo un risotto ai mirtili, da guarnire con la fonduta di Taleggio (ricetta in alto). Tostate il riso in padella a secco, con un pizzico di sale. Quando iniziate a sentire il profumo di tostatura, sfumate con un bicchiere di vino rosso. Lasciate evaporare il tutto e iniziate la cottura del riso bagnandolo con del brodo vegetale. Nel frattempo preparate una composta di mirtili mettendo le bacche in un pentolino con qualche cucchiaino d'acqua, un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale.

Schiacciate un po' per volta le bacche con un cucchiaino di legno e lasciate cuocere a fuoco

lento fino ad ottenere una consistenza simile a quella della marmellata.

Continuate la cottura del riso bagnandolo con ulteriore brodo, e a pochi minuti dalla fine della cottura aggiungete la composta di mirtili. Mantecate con una noce di burro fredda e del parmigiano. Servite nel piatto e guarnite con la fonduta di Taleggio, creando un contrasto di colori con la crema sul risotto.

**■ Tanti antipasti creativi, ma anche gustose ricette di primi piatti con il Taleggio**

**■ Infiniti abbinamenti per pasta ripiena, pastasciutta, gnocchi e risotti**





Il Taleggio sprigiona un profumo pungente ma ha un sapore delicato

