

Formaggi GUFFANTI

Ricette al Formaggio

Ditta L. Guffanti s.n.c.

Via Liberazione, 67-69

28041 ARONA (No)

Telefono (0322) 20-38

dall'archivio storico Guffanti
edizione anastatica del ricettario
stampato all'inizio degli anni
Settanta

Arona, gennaio 2014

*P*resentiamo alla nostra affezionata clientela questo piccolo ricettario con l'intenzione di offrire un servizio che si affianchi all'atto di vendita, per far conoscere le risorse che il formaggio può offrire e le sue svariatissime possibilità di impiego in cucina. Il formaggio non è infatti solo un alimento completo dal punto di vista nutritivo, ma è altresì un alimento versatile che può essere usato in combinazioni vastissime in molte ricette, dalle più semplici alle più complesse, che può costituire, con la stessa facilità, il cuore di un panino così come un intero pasto o la sua ricca conclusione. I suoi vantaggi nei confronti del latte, per esempio, sono quelli di essere altrettanto nutriente e nello stesso tempo più digeribile; in rapporto con la carne, ha uguale ricchezza di sostanze utili all'organismo. Non bisogna dunque considerarlo, come spesso si fa erroneamente, un piatto sussidiario, ma come alimento adatto in molti casi a sostituire egregiamente il piatto principale. Se poi ci si aggiunge un pò di fantasia, il formaggio può reggere qualsiasi confronto gastronomico.

Dal 1876 la Ditta Guffanti si preoccupa di assortire per i buongustai una vasta gamma di varietà nella quale ognuno possa scegliere, tra formaggi duri e molli, dolci e piccanti, magri e grassi ciò che meglio soddisfa il palato: sono ormai più di cento gli articoli che la ditta Guffanti offre al consumatore, scelti con cura, selezionati con amorosa competenza e decisa esperienza tra la massa di formaggi prodotti in Italia o importati dai produttori stranieri. Il nostro è solo un modesto contributo alla migliore conoscenza e alla migliore utilizzazione di questo meraviglioso alimento: lo offriamo con molto piacere alla nostra affezionata clientela a cui rinnoviamo il ringraziamento per la preferenza che ci riserva.

Ditta LUIGI GUFFANTI s. n. c.

ARONA - Via Liberazione n. 67-69

Tel. (0322) 20.38

Il formaggio in tavola come antipasto e con gli aperitivi

Con gli aperitivi si possono preparare:

Tartine al formaggio

Tutte le fantasie sono permesse, e si possono variare quasi all'infinito le combinazioni e le presentazioni, ma si consiglia di preparare sempre tartine molto piccole. Spalmare la preparazione scelta su fette di pan carré o pane di segale; poi, con un coltello bene affilato, togliere la crosta; infine tagliare la fetta in piccoli rettangoli o quadrati, e in ciascuno infilare uno stecchino.

I crackers, quadrati o rotondi (se ne può avere sempre un pacchetto di scorta) formano una base croccante molto gradevole al palato e sono facili a decorarsi.

Per fare le tartine vanno bene:

- tutti i formaggi da spalmare;
- tutti i formaggi di pasta molle e i formaggi di capra, in precedenza schiacciati con una forchetta e impastati con burro;
- tutti i formaggi tipo ricotta,

insaporiti con paprica, erba cipollina finemente tritata, cumino.

Le tartine, a base di crackers o di pane, si possono guarnire con: olive nere tritate; mandorle sfilettate o arachidi; due o tre gamberetti; una fettina d'uovo sodo; capperi, ecc.

Cospargerle di semi di cumino, semi di papavero, sesamo, crescione finemente tritato.

Dadi di formaggio

Arrischiate le associazioni più insolite: lasciate sbrigliare la fantasia. Due imperativi: che i dadi siano gradevoli al palato e all'occhio. Potete accompagnarli con minuscole fette di pan carré o pane di segale, con crackers, o mettere ogni dado su un piedestallo fatto d'un cubetto di pane.

Qualche idea: tagliate il formaggio (Friburgo, Fontina, Toma, Asiago di montagna, Emmental Svizzero, Nostrano, Pirenei, Olandese ecc.) in dadi d'un buon centimetro di lato e infilateli su uno stecchino in compagnia di:

- un'oliva nera o verde, preferibilmente snocciolata;
- un chicco d'uva;
- una rotella di rapanello rosso, non pelato;
- un'acciuga sottolio;
- un filettino di peperone (arro-
tolato intorno allo stecchino);
- una fettina di banana, di
mela;
- un dado di prosciutto;

- un würstel tagliato a fettine;
- una cipollina, un cetriolino o
un funghetto sottaceto.

Gli spiedini così ottenuti possono essere conficcati, a scelta, su una grande mela rossa, una melanzana, una patata americana, un cavolfiore. Se ne ricaverà un simpatico ed originalissimo piatto da accompagnare agli aperitivi.

Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano

Gradevolissime, assieme all'aperitivo sono le schegge di grana o di parmigiano (da mangiare con le mani, per favore!).

Il grana padano ed il parmigiano reggiano, formaggi prodotti in tutta la Val Padana, hanno origini antichissime: il certificato di nascita risale addirittura al X secolo; a contendersi la primogenitura, nonchè il primato qualitativo, sono quanto meno i lombardi — coi lodigiani in evidenza — e gli emiliani, specie parmigiani, reggiani e piacentini. Oggi, in forza di un decreto del 1955, si chiama « Parmigiano-reggiano » il grana prodotto nelle province di Bologna (a sinistra del fiume Reno), Mantova (a destra del Po), Modena, Parma e Reggio; mentre l'altro, prodotto in Piemonte, Lombardia, Veneto (fino a Trento) e nella restante parte dell'Emilia-Romagna, è « Grana padano ».

Voler spiegare cosa siano ed a cosa servano questi due formaggi sarebbe quasi offensivo: ci limiteremo a ricordare che si tratta di cibo di elevato valore energetico: 100 grammi di grana o di parmigiano corrispondono, infatti, da quel punto di vista, a 357 grammi di carne di vitello o a 279 grammi di carne di maiale senz'osso.

Per chi voglia garantirsi acquistando questi formaggi l'ideale è controllare direttamente la forma dalla quale viene distaccato il pezzo, poichè ognuna reca il marchio. In particolare, per quanto riguarda il Parmigiano Reggiano, occorre controllare che la forma, oltre alla caratteristica scritta punteggiata « Parmigiano Reggiano », porti anche il marchio ovale del Consorzio Fabbrikanti Parmigiano Reggiano con l'indicazione dell'anno di produzione, scritta ovale che viene apposta a fuoco a stagionatura già avanzata e che costituisce dunque, per questa ragione, l'unica garanzia che trattasi di formaggio avente le caratteristiche proprie della denominazione che riceve.

Spesso, però, i pezzi vengono venduti già tagliati e incartati. In tal caso bisognerà accertarsi che il pezzo non sia tagliato a macchina. Infatti il grana stagionato si rompe a scaglie, e non è quindi tagliabile meccanicamente.

Quando alla conservazione, non si dovrà mai riporre il formaggio in frigorifero « a nudo »; se non si dispone di un contenitore apposito, bisognerà almeno avvolgerlo in carta cellofanata o nei fogli di alluminio acquistabili oramai ovunque.

③

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

*Come antipasto vero e proprio
si può invece servire il:*

**Grande fritto
di formaggio
del belvedere**

*Occorrente (per 6 persone): 250/
300 gr. di formaggio gruviera; 120
gr. di farina bianca; 2 uova; 1/2
bicchiere di birra oppure di vino
bianco secco; 2 uova intere e 1 tuor-
lo; olio; 1 cucchiaino di semi di co-
mino.*

Battete a frittata le uova e il tuor-
lo con un pizzico di sale, aggiungete
piano piano la birra (o il vino
bianco) e poi la farina, formando
una pastella piuttosto densa; caso
mai aumentate un poco il quanti-
tativo della farina. Unite in ultimo
i semi di comino.

Tagliate a bastoncini il formag-
maggio e passateli alla pastella. A-
crete intanto messo abbondante olio
nella padella e quando sarà bollen-
te tuffatevi, pochi alla volta, i ba-
stoncini di formaggio. Quando li
vedrete dorati e gonfi, toglieteli dal-
l'olio con l'apposita paletta e fateli
asciugare un momento sopra della
carta porosa, per togliergli l'ecces-
so di grasso. Spolverizzateli, poco,
di sale e mentre frigate gli altri te-

neteli su un piatto caldo, sulla bocca
del forno acceso, aperto.

Questa preparazione può essere
servita tanto come piatto di mezzo
quanto come antipasto caldo in una
colazione, o ancora come primo pia-
to. E' squisito, poichè il formaggio
si scioglie all'interno del « bastonci-
no » come una crema.

Consigli - Per capire quando
l'olio è al punto giusto di calore per
fare friggere, allorchè mettete la pa-
della sul fornello ponete nell'olio
un quadratino di pane: quando lo
vedrete prendere colore, l'olio è
pronto per il fritto.

Vini indicati - Rossi asciutti,
come il Chianti Ruffino, il Merlot
rosso, il Corvo rosso, il Cabernet, il
Barbera d'Asti eccetera.

Piatti completi indicati nel periodo invernale

La fonduta

Lo scrittore ginevrino Henri Tanner ha scritto: « La fonduta è nata dal bisogno che il nostro corpo sente di immagazzinare forza e calore, energia e gioia ». Ed i consumatori di fonduta ritengono che questa definizione sia perfetta.

Infatti la fonduta è fatta con il vino ed il formaggio e servita con il pane: frutti della terra e del sole, che hanno dato corpo ad un cibo che è insieme liquido e solido, e che si consuma con una specie di rituale che gli dà fascino. Chi partecipa a questo rito, ne sente il significato, sia materiale che spirituale.

E' questo che spiega in fondo come la fonduta, nata nella Svizzera romanda, abbia poi conquistato l'intero paese, ed addirittura attraversato le frontiere per diffondere altrove il suo gusto.

PIATTO SEMPLICE ED AMICALE

La fonduta è principalmente un nutrimento semplice, rustico, quindi modesto, alla portata di tutti, è il cibo del valligiano nella baita, del contadino, dell'uomo di città. Sopra tutto, questo piatto ha un significato amicale; è un omaggio reso al-

l'affettuosa amicizia; infatti si consuma con l'ospite più gradito, e forse per l'originalità con cui è servita, consente che si creino attorno al desco l'allegria ed il calore sufficienti a scaldare l'animo dei commensali.

Preparare una fonduta secondo le varie ricette, non è una cosa molto complicata; sia essa del Vaud o dell'Engadina, o del Neuchâtel, di Friburgo o di Ginevra, oppure sia la fonduta detta « falsa » perchè fatta con la carne, la ricetta base è sempre la stessa: cambiano solo i particolari.

Ci sono alcune regole che occorre tenere sempre presente: se il formaggio e il vino non si amalgamano troppo bene perchè il primo è troppo giovane o il secondo troppo pesante, sarà sufficiente aggiungere qualche goccia d'aceto nel recipiente chiamato « caquelon », e mescolare senza fermarsi, facendo con il cucchiaino degli « otto », finchè la fonduta diventa cremosa. Ad alcuni per esempio, non piace accompagnare alla fonduta il vino bianco gelato, che raffredda lo stomaco, e rende difficile la digestione; allora si usa un trucco: si beve a metà

(5)

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

del pasto un bicchierino di kirsch, e il vino si beve solamente prima o dopo; infine, una buona tazza di tè forte andrà benissimo. Comunque si sconsiglia assolutamente di accompagnare alla fonduta la birra, che farebbe coagulare il formaggio nello stomaco, rendendo impossibile una buona digestione. Se si vuole eliminare l'alcool completamente dalla ricetta non c'è che scegliere quella di Friburgo, per quanto sia provato che dopo cinque minuti di bollitura non resta nella fonduta che una lieve traccia di alcool, quindi il piatto può essere gustato anche dai bambini. Se si ritiene che questo sia un piatto non indicato per gli stomaci delicati, si può usare del pane al latte, leggerissimo, o del pane raffermo che si digerisce meglio di quello fresco. La mescolanza dei formaggi ha una grande importanza per la riuscita del piatto; ma i formaggi base restano sempre il gruviera e l'emmenthal.

L'IMPORTANZA DEL FORMAGGIO

Come esistono molte ricette di fonduta, così si trovano molti tipi di recipienti e molti modi di profumarli prima di iniziare la cottura: uno scalogno cotto nel vino bianco, la strofinatura del recipiente con uno spicchio d'aglio, la posa nel « caquelon » di diversi tipi di formaggio qualche ora prima della cottura. La stagione ideale per la fonduta è da fine settembre a marzo o aprile; in alta montagna si

prepara tutto l'anno. Il formaggio deve essere di ottima qualità e il vino bianco secco, possibilmente scelto tra quelli svizzeri, come il « Fendant », il « Neuchâtel », il « Vaud ». Come vedrete dalle ricette, la base della fonduta è la stessa dovunque: le differenze consistono nella qualità del formaggio usato, nelle proporzioni fra un formaggio e l'altro, nell'aggiunto o meno del kirsch o della noce moscata.

Il formaggio, come avete ben capito, è la base di questo piatto, e la sua qualità deve essere ottima. In Italia, si vende sotto il nome di « gruviera svizzero » l'emmenthal che viene dalla regione omonima del Cantone di Berna, e che non ha nulla a che vedere con il « gruyère gras » che si usa per la fonduta in tutta la Svizzera romanda, e che si mangia in tutto il Cantone del Vaud. L'emmenthal è preparato in forme da ottanta chilogrammi circa e matura in depositi secchi e temperati e fermentando dall'interno verso l'esterno, produce i famosi buchi; si consuma quasi esclusivamente nella Svizzera tedesca. Il gruviera invece, è preparato in forme di circa quaranta chilogrammi e matura in depositi umidi, dove è continuamente inumidito con uno speciale liquido salato. La crosta diventa scura, e la fermentazione che va invece dall'esterno verso l'interno, provoca delle fenditure nella pasta. E' dalla dosatura di questi due diversissimi formaggi che si può

⑥

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

ottenere una magnifica fonduta. Il primo non è abbastanza grasso per essere usato da solo, nè abbastanza saporito, e non si lega con il liquido; il secondo invece può essere usato anche da solo, ma rende la fonduta piuttosto forte. Incontrerete la parola « Maizena », si tratta di fecola di patate, ingrediente necessario nella fonduta.

USANZE E DONI

Nella Svizzera tedesca (patria di tutte le fondute), è sempre il padrone di casa che si occupa di questo importante piatto; egli dosa il formaggio, e il vino per antico diritto di « pater familias », e gli uomini sono soliti vantarsi gli uni con gli altri della splendida riuscita delle loro fondute, scambiandosi eventuali modifiche o rimaneggiamenti.

Il dono del « caquelon » è diffusissimo in Svizzera, dove se ne conoscono diversi tipi; siccome si presume che in tutte le case si prepari questo piatto, che è considerato un piatto nazionale, è consuetudine offrire in dono di nozze sia il tegame che il fornello che le posate apposite e perfino serie di piatti con allegre diciture o di bicchieri o di portapepe in ceramica. Sono poi all'ordine del giorno i doni fra amici di bottiglie di vino o di kirsch.

Ormai la ricetta della fonduta ha varcato perfino l'Oceano, tanto che in America si fanno dei veri e propri « fondue-party »; esiste inoltre una ricetta della fonduta orientale, a base di carne e frutta, e della

fonduta cinese a base di sola carne di bue.

Se è vero il detto svizzero che dice: « Siate ricchi o poveri, maschi o femmine, mangiate formaggio, e non diventerete mai vecchi », è con questo augurio che vi presentiamo due ricette della fonduta.

FONDUTA DI NEUCHÂTEL

Calcolate per ogni persona: 150 gr. di formaggio (metà gruviera e metà emmental) - un decilitro di vino bianco - un pizzico di Maizena - kirsch - pepe - noce moscata - uno spicchio d'aglio.

Strafinare bene il recipiente con lo spicchio d'aglio, versare il vino e mettere a fuoco; aggiungete poco a poco il formaggio grattugiato grossolanamente, sempre mescolando. Lasciate fondere lentamente, indi aggiungete il pizzico di Maizena sciolto nel kirsch, il pepe e la noce moscata grattugiata. Mettete sulla tavola un fornello a spirito regolabile, tenendo presente che per tutta la durata del pasto, la fonduta deve continuare a bollire dolcemente, e ogni volta che immergete un pezzo di pane nel recipiente, la fonduta dev'essere rimescolata.

FONDUTA GINEVRINA

Calcolate per ogni persona: 150 gr. di gruviera grasso grattugiato - un decilitro di vino bianco - kirsch - Maizena - noce moscata - pepe - burro - bicarbonato - aglio. Strofinare il recipiente con uno spicchio

(7)

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

d'aglio che vi lascerete dentro dopo averlo schiacciato; aggiungete il formaggio (eventualmente metà salato e metà dolce), una noce di burro, e il vino bianco. Inizialmente il fuoco deve essere sostenuto, e il composto mescolato con una spatola di legno. Se il formaggio si raggruma, continuate a mescolarlo e ritornerà fluido. Quando è ben sciolto, aggiungete un bicchiere di kirsch per ogni quattro persone, nel quale avrete sciolto un cucchiaino da caffè di Maizena, un po' di noce moscata e il pepe. Un pizzico di bicarbonato aggiunto all'ultimo momento renderà la fonduta più leggera.

DECALOGO PER LA BUONA RIUSCITA DELLA FONDUTA

- 1 *Prima di tutto, formaggio svizzero, genuino, stagionato.*
- 2 *Vino bianco secco, e se non ne trovate, aggiungete al "soave" un cucchiaino di aceto; il vino agretto è necessario perchè la fonduta diventi perfetta.*
- 3 *Un buon kirsch (acquavite di ciliege), non dovrebbe mancare, ma può essere sostituito con un'acquavite qualsiasi (grappa).*
- 4 *Pane bianco con molta crosta, ben tagliato in cubetti in modo che ciascuno abbia un po' di crosta e la fonduta vi si appiccichi più facilmente.*

- 5 *Per condire, tenete a portata di mano la pepaiola.*
- 6 *La fonduta si cuoce nel classico tegamino detto "caquelon", che può essere di ghisa smaltata o di maiolica.*
- 7 *Durante il pasto, la fonduta deve cuocere continuamente su un fornello a spirito, possibilmente a fiamma regolabile.*
- 8 *Come bibita, servite lo stesso vino usato per preparare la fonduta, oppure, se preferite, bevete del tè.*
- 9 *Le forchette, a manico di legno o di corno, devono avere i rebbi molto acuti.*

- 10 *Il pane viene servito di preferenza su piattini di ceramica colorata, il che dà una nota particolarmente festosa alla tavola imbandita.*

Se poi invitate degli amici a cena all'ultimo momento e volete cucinare ugualmente la FONDUE e il più rapidamente possibile, vi consigliamo di pensare alla FONDUE TIGRE.

Prepararla è semplicissimo: prendete una casseruola, passate all'interno uno spicchio d'aglio, se lo gradite, e versate il contenuto della scatola di FONDUE, che va cotto a fuoco intenso mescolando conti-

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

nuamente.

Quando, dopo circa 7 minuti, bollerà, potrete invitare i vostri amici a servirsi. Non dimenticate che la FONDUE anche in questo caso deve essere mantenuta in stato di bollitura durante il pasto mediante fornelli a spirito o scaldapiatti a candela.

Se avanzate un po' di FONDUE, poco male. La potete conservare in frigorifero e riscaldare al momento dell'uso. Se è un po' densa, aggiungete, se lo gradite, del vino bianco secco.

Potete usare tutto il pacchetto o solo una parte. La rimanente, ben chiusa nella carta stagnola, si conserva benissimo in frigorifero per alcuni giorni.

Una buona idea per i giorni di magro.



Occorrente per 4 persone - Gr. 300 di pane raffermo (filoni o a cassetta), gr. 200 di formaggio fondente (fontina o gruviera), gr. 100 di burro, 2 uova, mezzo litro di latte, sale, pepe e noce moscata grattugiata, erba cipollina o prezzemolo.

lo tritati.

Esecuzione - Tagliate il pane a fette regolari non troppo grosse. Tagliate anche il formaggio a fette sottili. Lavorate il burro in una tazza e quando è morbido salatelo e spalmatelo sulle fette di pane. Sopra ogni fetta mettetene una di eguale grandezza di formaggio (se dovesse avanzare mettetene due), quindi disponetele in una teglia di pirofila — o vetro resistente al fuoco — unta di burro, accavallandole leggermente le une sulle altre. A parte sbattete le uova come per frittata (magari con il frullino elettrico) e quando sono pronte aggiungete il latte, il sale e una presa di noce moscata. Versate la crema ottenuta sul pane e lasciatela riposare un'oretta, finché non sia stata assorbita completamente, poi spargete sul « raquemin » prezzemolo tritato e pezzetti di burro e cuocetelo per circa 30 minuti nel forno già riscaldato a calore moderato (175°). E' pronto quando la superficie è dorata. Alla fine cospargetelo ancora di erba cipollina o prezzemolo.

Variante all'italiana - In una pirofila a pareti alte unta di burro mettete strati alternati di fette di pane imburrate, fette di mozzarella, pomodori pelati, origano, pepe e pezzettini di acciughe. Bagnate con la crema e lasciate inzuppare per due ore. Poi cospargete di parmigiano, pepe, pezzi di burro e cuocete per 40 minuti nel forno a calore moderato.

⑨

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

Quiche lorraine

Una torta al formaggio specialmente tenera e delicata che fa veramente onore alla cucina francese.

Preparare una pasta per torte con le seguenti dosi:

200 g. di farina, un uovo intero, 75 grammi di burro e acqua fredda quanto serve, e lasciare riposare almeno un'ora la pasta preparata. Imburrare una teglia, ricoprire il fondo con uno strato non troppo sottile (un cm. circa) della pasta per torte e formare il bordo rialzato. Bucherellare la pasta con la forchetta.

Gli ingredienti necessari a questo punto sono (dosi per 6 persone):

100 g. di pancetta affumicata, 25 grammi di burro, 150 g. di prosciutto cotto, 200 g. di formaggio saporito (vero Emmental Svizzero, Friburgo, Provolone, a piacere), 1/4 di l. di crema di latte e 3 uova, sale e pepe.

Stendere sulla pasta che si è precedentemente bucherellata, il prosciutto e la pancetta tagliati a striscioline (la pancetta si sarà fatta rosolare nel burro con una cipolla tritata) e il formaggio affettato sottilissimo o grattugiato.

Aggiungere le uova sbattute e amalgamate con sale pepe e la pan-

na. Infocchettare di burro. Coprire con besciamella. Cuocere al forno (preriscaldato) per 25-30 minuti. Servire caldissima.

Soufflè d'emmental

Ingredienti per 4 persone: 100 g. di burro; 40 g. di farina; un quarto di latte; 4 uova; 100 g. di emmental; noce moscata; sale; pepe di Caienna.

Far fondere in una casseruola il burro, stemperarvi dentro la farina e diluire tutto con il latte, insaporendo con un po' di sale e di pepe di Caienna. Mescolare senza interruzione con una frusta finchè il composto sarà abbastanza denso e cuocere a fuoco lento. Tolto dal fuoco, appena raggiunta la consistenza desiderata, unire nella casseruola una grattugiata di noce moscata e i tuorli delle quattro uova, mescolando vigorosamente. Lasciar raffreddare tutto, e intanto battere a neve ben ferma gli albumi, e grattugiare il formaggio emmental. Unire delicatamente al composto già preparato tanto gli albumi che il formaggio; quando l'amalgama è perfetto, versare tutto in uno stampo per soufflé imburrato e spolverizzato con emmental grattugiato. Cuocere in forno per circa venti minuti.

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

Arancini alla ellegi

Ingredienti per 4 persone; 100 g. di emmental; 100 g. di fontina; 50 g. di pancetta affumicata; 3 uova intere; 4 albumi; prezzemolo; pane grattugiato; sale e pepe; olio d'oliva.

Grattugiare l'emmental e la fontina. Raccoglierli in una terrina e mescolarli con i tuorli di due uova sode, sbriciolati, con la pancetta tritata e il prezzemolo, pure tritato. Mescolare bene, condire con sale e pepe ed amalgamare perfettamente. A parte, in un'altra terrina, montare a neve ben ferma quattro albumi e incorporarli al resto. Si otterrà un impasto abbastanza morbido ma consistente. Formarne delle palline non molto grandi, passarle successivamente nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato. Friggerle in olio bollente.

Crostata al vino

Ingredienti per 4 persone: 4 fette di pane a cassetta; 4 fette di fontina; 100 g. di prosciutto cotto; 30 grammi di burro; mezzo bicchiere di vino bianco secco; sale e pepe.

Ammorbidire il burro in un piatto, lavorandolo con un cucchiaino di legno, fino a renderlo cremoso. Bagnare le fette di pane con il vino e spalmarle con il burro sui due lati. Disporre le fette ordinatamente in una pirofila imburrata, appoggiare su ognuna una fetta di fontina non troppo sottile e tagliata nella stessa misura del pane. Tritare quindi finemente il prosciutto e distribuirlo sulla fontina, completando con un pizzico appena di sale e con una generosa macinata di pepe. Mettere ora a cuocere in forno con la temperatura regolata piuttosto alta e lasciar cuocere per una decina di minuti, controllando però che la preparazione non asciughi troppo. Il formaggio deve infatti sciogliersi in maniera abbastanza uniforme. Appena sfornato, mandare in tavola, caldissimo.

Canapè al forno

Ingredienti per 4 persone: 8 fette di pane carré; 100 g. di emmental; 50 g. di parmigiano; un quarto di latte; 40 g. di farina; 100 g. di burro; sale; paprika.

Far fondere in una casseruola, a fuoco basso, i 100 grammi di burro; unirvi, incorporandoli con un cucchiaino di legno, la farina e il latte. Aggiungere un pizzico di sale e far cuocere lentamente, sempre mescolando, fino ad ottenere una besciamella piuttosto fluida. Aggiungere, a questo punto, l'emmental e il parmigiano, grattugiato in precedenza, continuando a rimestare. Per effetto dei due formaggi la besciamella diventerà via via più consistente. Condire con un pizzico di paprika. Spegner il fuoco e spalmare il composto sulle fette di pane carré in precedenza spalmate di burro e spolverizzate con un pizzico di sale. Imburrare una pirofila, deporvi le fette così preparate, passare per qualche minuto in forno e servire subito.

Crostata alla fontina

Anche il riso, per la circostanza e per mantenere il nostro pranzo

nel giusto tono, si vestirà di una certa eleganza ed acquisterà maggior gusto. Si tratta di una delle infinite varianti nel modo di presentare in tavola il riso, alla quale però non può esser negata una notevole ricercatezza. Occorrerà prima di tutto un riso di qualità, non essendo dubitabile che la cucina di classe è fatta prima di tutto con ingredienti di classe; occorrerà dunque del riso di limitato contenuto amidaceo e che non si spappoli, così che ogni chicco rimanga ben diviso dall'altro.

Lesserete il riso come di consueto, togliendolo dal fuoco quando sarà al dente e dopo averlo accuratamente scolato lo condirete generosamente con burro fresco e genuino. Si consiglia il centrifugato da tavola «Luigi Guffanti», che vi darà assoluta garanzia per la perfetta e saporita riuscita della crostata. Accompagnerete con del buon formaggio grattugiato. Il riso così condito lo legherete con due rossi di uovo e quindi prenderete una teglia (ancor meglio se di tipo resistente al calore del forno) che ungerete di burro e pane grattugiato; in essa disporrete metà del riso, facendone un primo strato, sopra il quale metterete un secondo strato formato da larghe fette di formaggio fontina. Ricoprirete tutto col rimanente riso e terminerete versandovi sopra una buona besciamella. Metterete in forno a dorare e servirete caldo.

Maccheroni ai 3 formaggi

Lessare 500 gr. di maccheroni in abbondante acqua salata e scolarli in una terrina tenuta al caldo nella quale ci saranno 100 gr. di fontina e 100 gr. di mozzarella a quadretti; far imbiondire qualche foglia di salvia in 150 gr. di burro e versare sopra i maccheroni. Aggiungere 100 gr. di parmigiano grattugiato, mescolare e passare per qualche minuto in forno caldo e lasciar gratinare.

Focaccia al formaggio

200 gr. o più di avanzi di formaggio (fontina, gioconda, caciotta, gruviera, ecc.) tagliati a dadini piccolissimi. Pasta di pane 4 etti, olio, sale.

Stendere la pasta e farne due tondi sottili grandi come la tortiera che userete. Ungere abbondantemente una teglia, stendere uno strato di pasta. Coprire con i dadini di formaggio e ricoprire poi con il 2° disco di pasta. Premere sui bordi perchè il formaggio non esca. Ungere ancora, mettere in forno a 200° già caldo e lasciar cuocere finchè sia ben cotta e dorata.

Torta formaggio e panna

Grattugiare fontina, emmental, ecc. ecc..... Frullare il tutto con un po' d'acqua e panna.

Mettere al forno in uno stampo ben imburato. Tagliare in due o tre parti il composto e farcire con mascarpone o panna.

Insalate e piatti completi indicati per il periodo estivo

Quando il caldo si avvicina, nascono piccoli problemi di "menù". Anche se l'avvicinarsi ai fornelli ci fa perdere l'entusiasmo di preparare "qualcosa di buono" tuttavia è proprio di qualcosa di buono che il nostro stomaco ha bisogno per vincere l'inappetenza.

Il formaggio è lì per servirci! Senza trafficare su fonti di calore, ci permette di "inventare" una nuova cucina per l'estate.

Ecco per esempio un piatto freddo appetitoso, in cui anche l'occhio ha la sua parte:

Barchette di fontina e prosciutto

Dosi per 4 persone: 300 gr. di fontina, 1 fetta di prosciutto cotto di 1 etto abbondante; 1/2 vasetto di Mayonnaise.

Preparazione - Tagliate a dadini la fontina e il prosciutto. Condite con Mayonnaise. Mescolate bene e servite in coppette dopo aver lasciato il tutto in frigorifero per circa un'ora.

Potete sostituire le coppette con mezzi peperoni svuotati. In dosi più abbondanti questo composto appetitoso può sostituire il piatto principale.

Insalata di riso

A proposito di «piatti completi», tanto da non aver bisogno di contorni o primi piatti, l'insalata di riso è davvero il non plus ultra.

Essa si presta a tante e stuzzicanti variazioni sul tema, da essere una risorsa inesauribile per i menù del buongustaio. Oltre al riso naturalmente, l'elemento base di questo piatto è senz'altro il formaggio, che oggi può essere la tenera mozzarella, domani l'emmental, o il piccante provolone, o la fontina... E poi, a seconda del formaggio scelto, gli accostamenti di sapore da aggiungere riescono spontaneamente. Come per esempio per questa insalata di riso che vi proponiamo.

Preparazione - Mescolate al riso cotto al dente, ben scolato e messo a raffreddare, dadini di formaggio scelti a piacere tra quelli indicati e würstel. Aggiungete pezzetti di olive, fettine di pomodoro, capperi, uova e i sottaceti che preferite. Insaporite con foglie di basilico fresco; condite con olio, sale, pepe bianco e succo di limone a piacere. Mescolate e servite dopo un'ora dalla preparazione come primo piatto.

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

Insalata di funghi al formaggio

Il formaggio si presta ad accostamenti di sapore veramente unici e « stimolanti »! A volte semplici e a volte raffinatissimi, offrono sempre delle risorse da buongustaio. Come per esempio nella insalata ai funghi che qui vi proponiamo. Si possono usare i costosissimi ovuli, o i porcini, ma anche i normali funghi coltivati faranno una riuscita eccezionale, non saranno neppure riconoscibili e voi farete un figurone con gli ospiti.

Ingredienti - Funghi coltivati gr. 200 - 1 sedano - prezzemolo - gr. 500 di Asiago di montagna; olio di oliva; sale e pepe.

Preparazione - Tagliate i funghi a fettine sottili nel senso della lunghezza, unitevi il cuore di sedano tagliuzzato, il prezzemolo tritato, il formaggio tagliato a listerelle o a quadretti.

Amalgamate in una insalatiera con sale, pepe e olio di oliva.

Insalata di formaggio

Dose per 4 persone; tempo occorrente 15 minuti.

Ingredienti - una lattuga; un mazzetto di rapanelli; un peperone;

gr. 300 di formaggio Friulano ben stagionato; 150 gr. di prosciutto cotto tagliato in una sola fetta; 3 cucchiaini di olio, un cucchiaino di aceto, sale e pepe.

Preparazione - sfogliate la lattuga e tagliatela a listerelle sottili. Tagliate il formaggio e il prosciutto a dadini; il peperone e i rapanelli a fettine. Condite il tutto con olio, aceto, sale e pepe, mescolando con cura.

Potete insaporire ancor di più questa insalata con un bel pizzico di cipolline novelle tritate finemente, una scatoletta di carne o due uova sode tagliate a spicchi.

Ma provate da sole a personalizzare la Vostra insalata: con un po' di fantasia e di esperienza otterrete certamente degli ottimi risultati.

Insalata svizzera di formaggio

Quale antipasto oppure cena leggera estiva, secondo l'uso tedesco.

Lavare un bel cetriolo fresco, dividerlo a metà senza togliere la buccia e eliminare i semi. Affettarlo (con un coltello oppure con l'apposito raschietto) nel condimento dell'insalata insieme con 400 g. di Vero Gruyère, lasciando poi riposare il tutto a insaporire per una mezz'ora.

Condimento per l'insalata: 3 cucchiari di aceto aromatizzato con $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di anetolo, una punta di coltello di polvere di maggiorana, 1 pizzico di pepe, un po' di sale e un cucchiaino da tè di senape; mescolare tutto bene e aggiungere da 4 a 5 cucchiari d'olio.

Insalata di pesce e formaggio

*500 g di filetti di pesce; 1 mela;
200 g di ricotta o altro formaggio
simile; erba cipollina; prezzemolo;*

sale; zucchero; pepe; cetriolini sott'aceto.

Cuocere i filetti di pesce in acqua acidulata con aceto, salata e insaporita con pepe. Lasciarli raffreddare e « sfogliarli ». Dopo aver tagliato a dadi la mela e i cetriolini sott'aceto, mescolare con cura tutti gli ingredienti come per una salsa. Assaggiare e se necessario aggiungere un po' di sugo di limone o d'aceto. Servire accompagnando con patate bollite o su toast.

Piatto ottimo nella stagione estiva se servito molto freddo.

VARIANTE

Il formaggio si può sostituire con yogurt o con un miscuglio formato per metà di yogurt, per metà di panna densa.

E' anche un eccellente modo di accomodare gli avanzi di un pesce cotto in court-bouillon.

Pomodori ripieni al formaggio

8 pomodori; 100 g di formaggio saporito; 50 g di burro; il sugo di 1 limone; 3 cucchiaini da minestra di panna densa; pepe.

Scegliere piccoli pomodori rotondi: tagliare una calotta, eliminare la polpa e i semi con l'aiuto di un cucchiaino. Salare leggermente, capovolgere per espellere l'acqua.

Grattugiare molto finemente il formaggio. Lavorare il burro (leggermente rammollito) con la spatola; quando è ben spumoso unire gli altri ingredienti e mescolare bene fino ad avere una crema omogenea. Rimprire i pomodori, coprire con le calotte e guarnire con un dado di formaggio con prezzemolo.

Uova ripiene al formaggio

Sgusciare le uova sode necessarie (passate in abbondante acqua fredda subito dopo la fine della cottura, perchè il guscio si stac-

chi facilmente). Tagliarle in due nel senso della larghezza dopo aver tagliato anche, a entrambe le estremità, una sottile lamella d'albume per assicurarne l'equilibrio. Svuotarle. Preparare una farcia analoga a quella descritta nella ricetta precedente, unendo però il tuorlo finemente schiacciato. Riempire le mezze uova, guarnire con un capero o una rotella di cetriolo sott'aceto. Servire su un letto di foglie d'insalata.

Piatti e preparazioni veloci

Canapè al formaggio

La ricetta fondamentale è semplice e può anche essere variata a piacere. Fate tostare leggermente oppure fate arrostitire in padella delle fette di pane (della qualità che preferite), poi bagnatele con poche gocce di latte o brodo o vino bianco, oppure imburratele. Metteteci sopra una fettina di Vero Gruyère, spolveratele di paprica, infornando poi con calore molto forte, fin che il formaggio comincia a fondere. Togliere dal forno e servire subito.

VARIANTI

Potete mettere sotto al formaggio, sopra al pane imburrito, prosciutto, lardo, carne tritata già cotta, lingua pollo, carne lessata, cipolline in umido, funghi, dischetti di pomodoro, punte di asparagi, fettine di ananas, fettine morbide di pera o albicocca.

Sopra alle fette già cotte si possono mettere: un uovo fritto, oppure anellini di cipolline fritte, fettine di lardo, dadetti di peperoni o

di pomodori in umido, funghi, con prezzemolo tritato, olive a pezzetti, sardelle o sardine.

Hot Breads

anche da mangiare freddi.

Prendete un pane lungo, nel quale farete dei tagli a distanza di 3 centimetri l'uno dall'altro, di modo che il pane però rimanga unito da una parte. Riempite i tagli con burro mescolato con senape e con dischetti di Vero Gruyère e aggiungete prosciutto, lardo, rotellini di würstel, pezzetti di pomodori, cetriolini e olive, cipolline e una fogliolina di salvia. Spolverare di paprica e mettere in forno molto caldo, fin che il formaggio fonde (da 5 a 10 minuti).

Gli Hot Breads vanno benissimo per i picnic: si preparano a casa, senza farli cuocere, si avvolgono nei fogli per conservare i cibi, e poi si mettono sul fuoco improvvisato all'aperto, oppure si dispongono in porzioni e si mangiano freddi.

(18)

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

Omelette al formaggio

Per 2 persone: 4 uova; 100 g di formaggio grattugiato; 50 g di burro; sale; pepe.

Battere i tuorli delle uova con pochissimo sale, pepe e qualche fiocchetto di burro. Unire il formaggio. Montare gli albumi a neve fermissima e incorporarli delicatamente al composto. Versare in una padella dove fuma una buona quantità di burro, e a fuoco dolce far rapprendere. Quando l'omelette è ben gonfia, e dorata lungo i bordi, piegarla in due e servire.

E' più facile cucinare a dovere queste omelette « soffiate » se non sono troppo voluminose, meglio dunque prepararne più d'una, se i commensali sono numerosi, o anche preparare piccole omelettes individuali.

VARIANTE

Scaldare un po' di « fine champagne », d'acquavite, di whisky o d'altro. Appena l'omelette è pronta, inaffiarla di liquore caldo e infiammarla.

Frittata del Giura

6 uova; 100 g di formaggio grattugiato; 2 patate di grossezza media (crude o bollite) finemente grattugiate o schiacciate; 50 g di burro; sale; pepe.

Battere le uova con sale, pepe, qualche fiocchetto di burro. Unire le patate e il formaggio grattugiato; mescolare a fondo con una spatola. Fondere il burro rimanente in una padella, e quando fuma versarvi il composto. Quando la frittata è rappresa, voltarla per farle prendere colore sull'altro lato (o passarla rapidamente nel forno). Far scivolare la frittata, senza piegarla, nel piatto di servizio.

Cospargere (a piacere) di burro e di erbe fini tritate.

Mozzarella in carrozza

Tagliate alcune fette di pane, unitele due a due e in mezzo mettete una fetta di mozzarella di Bufala con un pizzico di sale; impanate il tutto con uovo sbattuto e friggete con olio. Servite molto caldo e ne otterrete un piatto semplice nutriente e delizioso.

Mozzarella strapazzata

Affettate della mozzarella di Bufala e ponetela a friggere nel burro, preventivamente ben cotto, a fuoco forte. Attendete fino alla liquefazione della mozzarella quindi versatevi sopra delle uova fresche; salare e pepare. Spolverizzare con buon parmigiano reggiano grattugiato e servire caldo.

Delizie

*100 g. di formaggio grattugiato;
1 albume; pepe o paprika.*

Amalgamare gli ingredienti, formare piccole pallottole, gettare in olio bollente.

Presto fatto e squisito. Queste proporzioni valgono per una persona se servite le delizie come piatto unico; per due se volete farne una « entrée » abbastanza sostanziosa.

Gnocchi al gorgonzola

Non possiamo fare a meno di insegnarvi la entusiasmante ricetta degli gnocchi al gorgonzola. Gli gnocchi sono quelli normali di patate, magari un tantino duri, fatti impastando 800 grammi di patate (lessate, pelate, passate, si capisce) con 200 grammi di farina e due uova; si riduce l'impasto a forma di rotolino, si tagliano tanti cilindretti lunghi un paio di centimetri, si aprono di lato col classico colpo di pollice, si cuociono in acqua bollente, abbondante, appena salata. Man mano che gli gnocchi tornano a galla, son pronti. E appena cotti, tutti quanti, ben scolati, si passano nella salsa che avrete, intanto, preparato come segue.

Fate sciogliere in un tegame una noce di burro, mettete dentro 100 grammi di gorgonzola, quello più dolce (che non è quello classico, ma in questo caso serve meglio); quando il formaggio è sciolto, unite ancora un mezzo cucchiaino di pomodoro fresco passato (se non di pelati, sempre passato), due cucchiaini di sugo d'arrosto (se no, di concentrato: ma non è la stessa cosa), e finalmente gli gnocchi. Le dosi per la salsa — attenzione

— corrispondono a mezzo chilo di gnocchi; del resto, non ci sono problemi di grammi, potete anche regolarvi secondo i gusti di famiglia. Rigidate dunque gli gnocchi un paio di volte nella salsa, unite ancora un cucchiaino di panna e due cucchiaini di parmigiano grattugiato. Gli gnocchi al gorgonzola sono pronti. E poichè non avete probabilmente a disposizione la mezza forma di parmigiano scavata, in cui di norma viene servito questo piatto in trattoria, usate pure la solita zuppiera. Il risultato sarà ugualmente straordinario.

Pesce persico al formaggio

Formaggio col pesce? Solo a dirlo, c'è da farsi mettere all'indice. Eppure, con questa ricetta siamo nelle tradizioni più pure della cucina italiana, visto che la nostra civiltà occidentale, è prima di tutto una civiltà dei formaggi, cioè pastorale.

Bisogna procurarsi questi pesci d'acqua dolce piuttosto piccoli, pulirli, togliere le teste, le spine, lasciando uniti i due filetti, infarinarli e rosolarli nel burro con cipolla tritata, sale, pepe. Preparate a parte una abbondante besciamella, cui aggiungerete parmigiano e gruviera grattugiati. Ora, disponete a strati in uno stampo unto di burro pesci e besciamella e fiocchetti di burro qua e là. Sullo strato più alto, di besciamella, versate ancora formaggio grattugiato e pangrattato; mandate in forno finché non si formi una bella crosticina dorata.

Omelette di gorgonzola e banana

Altra idea apparentemente sconcertante, che risulta invece deliziosa. Sbucciate una banana matura, mescolate e lavorate la polpa con formaggio gorgonzola — le dosi: metà e metà — date vivezza a questo

impasto con uno spruzzo di gin, non dimenticate un pizzico di pepe. Con questo composto farcite delle crespelle, le solite frittatine sottili sottili; disponetele in una teglia unta, bagnate bene di panna liquida, finché non sia gratinate.

Scipi

Questa invece è una ricetta ricca, paesana, alpina. Tagliate da un formaggio magro delle fette alte circa mezzo dito, passatele nella farina gialla, quella della polenta, friggetele nel burro o nello strutto. Disponetele in un piatto di servizio, su ognuna fate scivolare un uovo cotto al burro (se avete problemi, potete servire le uova in un piatto a parte, e poi ognuno si arrangia da sé).

Pasticcio di tonno al mascarpone

Mettete 100 gr. di mascarpone in una terrina. Pestare nel mortaio 100 gr. di ventresca di tonno della migliore qualità e poi passarla al setaccio. Unire il mascarpone al tonno setacciato e mescolare molto bene per dieci minuti. Servire come piatto di mezzo, sulle tartine per colazione, merenda e the.

Dolci al formaggio

Coppette di crema al mascarpone

Sbattete tre tuorli d'uovo con tre cucchiaini di zucchero, montate in un recipiente tre chiari di uovo e quando li avrete ridotti in spuma unitela ai tuorli. Mescolate bene e aggiungete tre etti di mascarpone che avrete diluito con poco latte e battuto come panna montata. Aggiungete 4 cucchiaini di rhum, fate una ultima mescolatura e mettete al fresco. Servite in tazze.

Dolci alla ricotta

La ricotta si può utilizzare per la confezione di dolci gustosi ed estremamente variati. Dopo averla battuta e inzuccherata, vi si può aggiungere caffè in polvere, cioccolato fuso, sugo di limone, d'arancia, di altri frutti, e variare il sapore e la presentazione. Ecco qualche

suggerimento per dolci di poco più complicati che non richiedono eccessiva fatica ma che tuttavia riescono sempre gustosi e graditi. Una raccomandazione: la ricotta sia sempre freschissima.

Torta alla ricotta

500 g. di pasta frolla; 500 g di ricotta; 200 g di zucchero; 3 uova; 2 limoni (o arance); 1 pizzico di vaniglina.

Foderare una tortiera a bordi alti con la pasta frolla tirata in una sfoglia dello spessore di 5 mm. Tener da parte un po' di pasta per la guarnizione.

Riempire per tre quarti la tortiera con una crema composta della ricotta amalgamata con le uova intere, lo zucchero, il sugo dei due limoni (o delle due arance) e un pizzico di vaniglina.

Guarnire la superficie con sottili nastri di pasta intrecciati in diagonale. Cuocere in forno caldo per circa venticinque minuti e servire preferibilmente tiepido.

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

Pimprenelle

400 g di ricotta; 200 g di panna fresca ben densa; 100 g di zucchero; 3 uova; 50 g d'uva di Corinto; 100 g. di frutta candita; 1 cucchiaio da minestra di kirsch o altro liquore simile.

Battere la ricotta con una frusta. Incorporarvi la panna, lo zucchero, i tuorli delle uova, l'uva in precedenza immersa in acqua calda e ben strizzata, i canditi tagliuzzati. Unire il kirsch, mescolare bene, assaggiare aggiungendo se necessario zucchero o kirsch. Battere gli albumi a neve, incorporarli delicatamente al composto. Versare in un grande piatto concavo di servizio o in coppe individuali, decorare con qualche pezzetto di candito e tenere per parecchie ore in luogo fresco o in frigorifero.

Flan delle isole

400 g di ricotta - 2 arance - 100 g di zucchero - 4 uova - 1 cucchiaio da tè di farina - 1 piccola scatola di ananas.

Battere la ricotta, unirvi le uova intere battute a parte come per una frittata, lo zucchero, la farina, il sugo delle arance, quello della scatola di ananas. Mescolare bene, aggiungere qualche pezzetto di ananas. Versare in uno stampo imburato e cuocere per circa tre quarti d'ora a bagnomaria (dieci minuti nella pentola a pressione). Sforare, guarnire con pezzetti di ananas. Servire tiepido o ghiacciato come dolce a fine pranzo. Ottimo anche come specialità per nobilitare un dessert.

Per concludere, alcune considerazioni circa i vini che "legano" col formaggio

Una buona regola è quella di bere, sui formaggi, il vino della stessa regione. Per esempio, con il parmigiano-reggiano, se lo offrite tra gli antipasti, a pezzetti, può essere un accordo perfetto quello con una Malvasia secca, delle colline tra Piacenza e Reggio; se lo mangiate, invece, a fine pasto, niente di meglio che un vigoroso, brillante Sangiovese; ma anche ci sta bene — passando in terra finitima — un raffinatissimo Chianti Putto o, con la fontina, Enfer, Donnaz, oppure i rossi del Canavese; con le tomene piemontesi: Barbaresco, Grignolino, Dolcetto. Sul bitto valtellinese, Sassella o Inferno; sul gorgonzola, Gattinara o un vino della Franconia. Sull'asiago e sul vezzena, un Bardolino, un Cabernet, un Merlot o un

Recioto; sulla caciotta toscana ancora il Chianti, manco a dirlo; sui vari pecorini laziali, abruzzesi, sardi, avanti con il Marino, il Cerasuolo il Cannonau e altri rossi isolani. In Campania, con provoloni e caciocavalli, sia Falerno o Gragnano; in Puglia, Torre Quarto o Castel del Monte; in Calabria Cirò; in Sicilia Corvo o qualche rosso etneo. Con i latticini — mozzarelle, provole ecc. — il discorso è più complesso, dipende dal modo in cui sono collocati nel pranzo: all'inizio va bene un vino bianco secco, come il Fiano irpino o il Ravello, o il Martina Franca pugliese, o i bianchi di Alcamo, e via dicendo; alla fine del pasto, bisognerà continuare con il rosso che si beveva sul piatto precedente.

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

INDICE

IL FORMAGGIO IN TAVOLA COME ANTIPASTO E CON GLI APERITIVI

Tartine al formaggio	pag.	7
Dadi di formaggio	"	2
Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano	"	3
Grande fritto di formaggio del belvedere	"	4

PIATTI COMPLETI INDICATI NEL PERIODO INVERNALE

La fonduta	"	5
Ramequin alla Svizzera	"	9
Quiche lorraine	"	10
Soufflé d'emmental	"	10
Arancini alla ellegi	"	11
Crostata al vino	"	11
Canapè al forno	"	12
Crostata alla fontina	"	12
Maecheroni ai 3 formaggi	"	13
Focaccia al formaggio	"	13
Torta di formaggio e panna	"	13

INSALATE E PIATTI COMPLETI INDICATI PER IL PERIODO ESTIVO

Barchette di fontina e prosciutto	"	14
Insalata di riso	"	14
Insalata di funghi al formaggio	"	15
Insalata di formaggio	"	15
Insalata svizzera di formaggio	"	16
Insalata di pesce e formaggio	"	16
Pomodori ripieni al formaggio	"	17
Uova ripiene al formaggio	"	17

PIATTI E PREPARAZIONI VELOCI

Canapè al formaggio	"	18
Hot Breads	"	18
Omelette al formaggio	"	19
Frittata del Giura	"	19
Mozzarella in carrozza	"	20
Mozzarella strapazzata	"	20
Delizie	"	20

RICETTE CURIOSI

Gnocchi al gorgonzola	"	21
Pesce persico al formaggio	"	22
Omelette di gorgonzola e banana	"	22
Seipi	"	22
Pasticcio di tonno al mascarpone	"	22

DOLCI AL FORMAGGIO

Coppette di crema al mascarpone	"	23
Dolci alla ricotta	"	23
Torta alla ricotta	"	23
Pimprelle	"	24
Flan delle Isole	"	24

I VINI CHE LEGANO COL FORMAGGIO	"	25
---	---	----

FORMAGGI INDICATI PER L'ESECUZIONE DELLE RICETTE	"	26
--	---	----

Formaggi che vi consigliamo per la migliore riuscita delle ricette

*Formaggi Danesi: Dofo/2 -
Dofo 6 - Dofino - Samso/Dofo
- Havarti Dofo - Maribo/Dofo
- Camembert Dofo - Brie Dofo
- Burro Lurpak Dofo salato e
non salato* ①②

*Grana vero Lodigiano - Grana
Padano da tavola e da grat-
tugia - Grana Vernengo di zo-
na tipica - Parmigiano Reg-
giano da tavola - Parmigiano
Reggiano stravecchio* ③

*Sbrinzo Svizzero - Friburgo -
Emmental Svizzero* ④⑤

*Fondue Tigre - Tigre porzioni
- Sottilette Fettigre - Tigre
spalmabile* ⑨

*Fontina vera Aosta - Alpina
(tipo Fontina) Luigi Guffanti
Formaggio per toast Edamer* ⑩

*Burro centrifugato da tavola
"Luigi Guffanti"* ⑫

*Taleggini - Formaggio dei Pi-
renei - Olandese Torre - Toma
Valsesia - Toma nostrana - Ma-
gro di Savoia* ⑭

*Caciotta stagionata - Caciotta
fresca - Caciotta Toscana - Bri-
gante fresco - Brigante stagio-*

*nato - Tomini d'Alpe - Robio-
la di Cocconato*

*Paglietta - Scamorze bianche
- Scamorze affumicate - Ca-
ciocavallo - Provole - Burrini -
Provolone - Provolone man-
darino*

*Pecorino Romano - Pecorino
Sardo da tavola - Pecorino
Fiore Sardo - Pecorino Sicilia-
no da tavola - Pecorino pepato
Siciliano - Pecorino pep. Sardo
Friulano - Asiago di montagna
- Asiago - Quartirolo - Taleg-
gio "Vero Ciresa" - Taleggio
Valsassina "Luigi Guffanti" -
Crescenza - Cacio Gioconda
Bitto Valtellinese - Vero Ca-
stelmagno*

*Mozzarella vera bufala - Moz-
zarella bufalina - Bocconcini
a mano* ⑳

*Gorgonza "Il Giglio" - Gor-
gonzola "Luigi Guffanti" -
Gorgonzola naturale* ㉑

Mascarpone ㉒

*Ricotta fresca - Ricotta fresca
Sarda - Ricotta fresca Tosca-
na - Ricotta fresca Piemontese* ㉓

㉔

...dal 1876 formaggi GUFFANTI

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Formaggi per Tradizione

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.
Via Milano, 140
28041 Arona (NO)
Tel. 0322-47222 / 242038
Fax 0322-241356
web: www.guffantiformaggi.com
email: info@guffantiformaggi.com