

# Le Fantasiose Ricette di



## La qualità e il gusto di una volta ...

Nel 1865 il lattai Defenti Pietro iniziò a trasformare il latte della propria cascina in formagelle e prodotti tipici locali. L'attività venne poi sviluppata dal figlio, Salvatore Defenti, che iniziò a trasformare anche il latte di qualche stalla vicina, ma ancora in maniera artigianale. Il salto di qualità, con lo sviluppo a livello industriale dell'attività, venne dato dall'attuale titolare Defenti Luigi.

Esperto nel campo caseario ed appassionato per il suo lavoro egli superò gli inevitabili ostacoli e si impegnò a fondo dando all'azienda quell'impulso rivelatosi decisivo per il suo sviluppo.

Adeguandosi alle esigenze della moderna tecnologia casearia, l'azienda viene dotata di tutte le più aggiornate attrezzature ed impianti, in grado di garantire il mantenimento delle caratteristiche tradizionali dei formaggi ottenuti, senza venir meno ai vincoli di tipo igienico sanitario esistenti nel settore.

La Ditta Defenti è una moderna azienda per formaggi di antiche tradizioni, dove la qualità viene garantita da numerosi e severi controlli compiuti sulla materia prima e durante le varie fasi di lavorazione.

## The former quality and taste ...

Mr. Pietro Defenti's dairy farm began to turn the milk into fresh cheese and into typical local products in 1865.

The activity was developed by his son, Salvatore who also enlarged it using milk produced by other dairy farms always in an artisa way.

The present owner, Mr. Luigi Defenti transformed the business into a large scale industrial activity, raising the quality of the products in the process.

Specialised in the dairy sector and devoted to the his job, he overcame the inevitable difficulties and did his best to give the firm that boost, vital for its development.

Following the requirements of modern dairy technology, the firm has been provided with the most up-to-date equipment capable to ensure the traditional character of the cheese, without neglecting the hygienic and sanitary regulations required by the law.

The Defenti Company is a modern firm which produces ancient traditional cheese, where regular rigorous checks on the milk and production procedures assure a high quality.





### **RISOTTO ALLE CASTAGNE E TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 280 G DI RISO, 300 CASTAGNE SGUSCIATE, 200 G DI TALEGGIO "IL CARAVAGGIO", PEPE INGRANI, SALE, 20 G DI BURRO, 1 CIPOLLA, 1LT DI BRODO, 400 ML DI LATTE, SCORZA DI ARANCIA.

**PREPARAZIONE:** SCOTTARE LE CASTAGNE CON ACQUA BOLLENTE E FARE CUOCERE 15 MINUTI CON IL LATTE, FARE APPASSIRE LA CIPOLLA CON IL BURRO E CUOCERE PER 20 MINUTI IN UNA CASSERUOLA TOSTARE IL RISO PER 1 MINUTO POI VERSARE IL BRODO BOLLENTE E PORTARLO A COTTURA. QUNDI SPEGNERE LA FIAMMA E AGGIUNGERE IL TALEGGIO TAGLIATO A CUBETTI, LE CASTAGNE E UNA SCORZA D' ARANCIA. MESCOLARE BENE E SERVIRE CALDO

### **RICE WITH CHESTNUTS AND TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 280 G RICE, 300 SHELLED CHESTNUTS, 200 G TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE, PEPPER, SALT, 20 G BUTTER, 1 ONION, 1LT BROTH, 400 ML MILK AND ORANGE ZEST.

**PREPARATION:** PARBOIL THE CHESTNUTS WITH BOILING WATER AND STEW THEM FOR 15 MIN WITH THE MILK. SOFTEN THE ONION WITH BUTTER AND STEW FOR 20 MIN. IN A SAUCEPAN TOAST THE RICE FOR 1 MIN THEN ADD THE BROTH, FINISH COOKING THEN TURN OFF. SHUT DOWN AND ADD THE DICED TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE, THE CHESTNUTS AND THE ORANGE ZEST. STIR WELL AND SERVE HOT.





## **FINOCCHI AL CARTOCCIO CON “PRIMAVERA DI CARAVAGGIO” PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 150 G DI “PRIMAVERA DI CARAVAGGIO”, 400 G DI POLPA DI POMODORO, 10 G DI PADANO GRATTUGIATO, 100 ML DI LATTE, 4 FINOCCHI, 1 PANINO, 1 TUORLO, 2 ALBUMI, 3 CUCCHIAIDI OLIO EXTRA VERGINE.

**PREPARAZIONE:** SMINUZZARE IL PANINO, METTERLO IN UNA CIOTOLA E COPRIRE CON LATTE CALDO. PULIRE I FINOCCHI, TAGLIARLI A META' E LESSARLI PER 10 MINUTI. SCALDARE L'OLIO EXTRA VERGINE E LA POLPA DI POMODORO PER 10 MINUTI. SCOLARE I FINOCCHI AL DENTE, TRITARNE LA PARTE CENTRALE E MESCOLARLA AL PANE STRIZZATO. UNIRE LA “PRIMAVERA DI CARAVAGGIO” A PEZZETTI, IL TUORLO E GLI ALBUMI MONTATI A NEVE. METTERE IL COMPOSTO NELLA SCODELLINE DI FINOCCHIO SCAVATE IN PRECEDENZA E COPRIRLO CON LA SALSA DI POMODORO E IL PADANO GRATTUGIATO. AVVOLGERE CIASCUN FINOCCHIO CON CARTA DA FORNO E CUOCERE A FORNO GIA' CALDO PER 20 MINUTI.

## **BAKED FENNEL WITH “PRIMAVERA DI CARAVAGGIO” CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 150 G OF “PRIMAVERA DI CARAVAGGIO”, CHEESE, 400 G OF TOMATOES PULP, 10 G OF GRATED PADANO CHEESE, 100 ML MILK, 4 FENNEL, A BREAD ROLL, 1 YOLK, 2 EGGS WHITES, 3 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

**PREPARATION:** CHOP A BREAD ROLL, PUT IT IN A BOWL AND COVER IT WITH HOT MILK. CLEAN THE FENNEL, CUT THEM IN HALF AND STEW THEM FOR 10MIN. HEAT THE OIL AND THE TOMATO PULP FOR 10MIN. DRAIN THE FENNEL, CHOP THE CENTRAL PART AND MIX IT WITH MILK SOAKED BREAD AFTER SQUEEZING. ADD THE “PRIMAVERA DI CARAVAGGIO” CHEESE, THE YOLK AND THE WHITES EGG. PUT THE MIXTURE INTO MOULDS OF FENNEL EARLIER DUG AND COVER IT WITH TOMATO SAUCE AND GRATED PADANO CHEESE. WRAP EACH FENNEL WITH OVEN PAPER AND BAKE IN THE OVEN FOR 20 MIN.





### **ORZO CON TALEGGIO “IL CARAVAGGIO” PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 200 G D'ORZO, 100 G DI TALEGGIO “IL CARAVAGGIO”, 1 LT DI BRODO, 2 PERE, 3 CUCCHIAI DI PADANO GRATTUGIATO, 2 CUCCHIAI DI PANNA, GHERIGLI DI NOCI, ZUCCHERO.

**PREPARAZIONE:** METTERE I GHERIGLI CON UN PÒ DI ZUCCHERO IN UNA PADELLA E FARE CARAMELLARE. LAVARE L'ORZO (PUO' ANDARE BENE ANCHE QUELLO GIA' PRECOTTO) E CUOCERE CON IL BRODO PER IL TEMPO INDICATO. LAVARE, SBUCCIARE E INCORPORARE LE PERE, CUOCERE ANCORA PER 5 MINUTI E POI AGGIUNGERE IL TALEGGIO “IL CARAVAGGIO” TAGLIATO A CUBETTI, LA PANNA ED IL PADANO. MANTECARE PER 5 MINUTI E SERVIRE BOLLENTE.

### **BARLEY WITH TALEGGIO “IL CARAVAGGIO” CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 200 G BARLEY, 100 G TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE, 1 LT OF BROTH, 2 PEARS, 3 TBSP OF PADANO CHEESE, 2 TBSP OF CREAM WALNUT KERNELS AND SUGAR.

**PREPARATION:** PUT SOME KERNELS WITH SOME SUGAR IN A PAN AND LET THEM CARAMILIZE. WASH THE BARLEY (EVEN THE PRECOOKED ONE WOULD BE FINE) AND BOIL WITH THE BROTH FOR THE INDICATED TIME.

WASH, PEEL AND INCLUDE PEARS, STEW FOR OTHERS 5 MINUTES AND ADD THE DICED TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE, THE CREAM AND THE PADANO CHEESE. CREAM IT FOR 5 MIN AND DISH OUT IMMEDIATELY.





### **INSALATA IN AGRODOLCE CON CRESCENZA “BUONA DI LATTE” PER 1 PERSONA**

**INGREDIENTI:** 2 FINOCCHI, 2 ARANCE, 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE, 1/2 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, 100 G DI CRESCENZA “BUONA DI LATTE”.

**PREPARAZIONE:** PULIRE I FINOCCHI TOGLIENDO LE FOGLIE DURE E AFFETTARLI A LAMELLE FINI. PELARE LE ARANCE ELIMINANDO LA SCORZA E LA PELLICINA QUINDI TAGLIARE A PEZZETTI. CONDIRE IL TUTTO CON UN EMULSIONE DI SUCCO DI LIMONE, OLIO EXTRA VERGINE E UN PÒ DI PEPE. DEPOSITARE SU DI UN PIATTO QUADRATO AFFIANCANDO LA CRESCENZA “BUONA DI LATTE” IN PUREZZA.

### **SWEET AND SOUR SALAD WITH CRESCENZA “BUONA DI LATTE” CHEESE 1 PERSON**

**INGREDIENTS:** 2 FENNEL, 2 ARANGES, 4 Tbsp OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PEPPER, 1/2 Tbsp OF SUGAR, LEMON JUICE, 100 G OF CRESCENZA "BUONA DI LATTE" CHEESE.

**PREPARATION:** CLEAN THE FENNEL BY REMOVING THE OUTER LEAVES AND FINELY SLICE THEM. PEEL THE ORANGES AND CHOP THE PULP SEASON IT WITH A LEMON JUICE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PEPPER. PUT THEM IN A PLATE AND ALONGSIDE LAY DOWN THE CRESCENZA "BUONA DI LATTE" CHEESE.





### **CALZONI AL GORGONZOLA “IL BACCO” PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 700 G DI PASTA PER PIZZA, 200 G DI FUNGHETTI, 4 CIPOLLOTTI, 200 G DI GORGONZOLA DOLCE, 3 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE, PEPE IN GRANI, SALE.

**PREPARAZIONE:** ROSOLARE I CIPOLLOTTI TAGLIATI A RONDELLE CON L'OLIO EXTRA VERGINE E METTERLI IN UNA CIOTOLA ANCORA TIEPIDI UNIRE POI I FUNGHI, IL PEPE E IL GORGONZOLA. STENDERE LA PASTA E RICAVARE 4 DISCHI DEL DIAMMETRO DI 20 CM. DISTRIBUIRE IL RIPIENO SULLA META' DI OGNI DISCO LASCIANDO UN BORDO DI 2 CM. COPRIRE IL RIPIENO CON L'ALTRA META' DEL DISCO E SPENNELLARE CON OLIO EXTRA VERGINE. METTERE IN UNA PLACCA RIVESTITA DA CARTA DA FORNO E CUOCERE 25 MINUTI FINCHE' SARANNO GONFI E DORATI.

### **CALZONI WITH GORGONZOLA “IL BACCO” CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 700 G OF BREAD DOUGH, 200 G OF MUSHROOMS, 4 ONIONS, 200 G OF GORGONZOLA "IL BACCO" CHEESE, 3 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEPPERCORNS AND SALT.

**PREPARATION:** BROWN THE SLICED SPRING ONIONS WITH OIL AND PUT IT IN A BOWL STILL WARMS ADD THE MUSHROOMS, THE PEPPERCORN AND THE GORGONZOLA "IL BACCO" CHEESE. ROLL OUT THE DOUGH AND MAKE 4 LARGE DISK OF 20 CM. DISTRIBUTE THE FILLING ON HALF OF EACH DISC LEAVING A BORDER OF 2 CM. COVER THE FILLING WITH THE REMAINING HALF OF THE DISC AND BRUSH WITH OIL. PUT THEM ON A PLATE COVERED WITH OVEN PAPER AND BAKE 25 MIN TILL UNTIL RISEN AND GOLDEN AND BROWNE.



### **INSALATA DI SEDANO, RAPA, VERZA E QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 20 G DI SEDANO E RAPA, 400 G DI VERZA, 2 CAROTE, 60 G DI GHERIGLI DI NOCI, 2 LIMONI, 150 G DI QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO”, 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE, 4 FETTE DI PANE TOSTATO, 2 PERE.

**PREPARAZIONE:** SBUCCIARE E GRATTUGIARE A LISTE SOTTILI IL SEDANO E LA RAPA. METTERE IN UNA CIOTOLA E BAGNARE CON SUCCO DI LIMONE. TAGLIARE LA PARTE PIU' SOTTILE DELLE VERZE A LISTE SOTTILI, LE CAROTE COME IL SEDANO E LA RAPA. SBUCCIARE LE PERE E TAGLIARE A FETTE SOTTILI, AGGIUNGERE IL QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” A CUBETTI E IRRORARE CON IL SUCCO DI LIMONE E OLIO EXTRA VERGINE. AGGIUNGERE IL PANE CUBETTATO GIA' BEN CALDO E I GHERIGLI DI NOCI.

### **CELERIAC SALAD WITH SAVOY AND QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 20 G OF CELERIAC, 400 G OF SAVOY CABBAGE 2 CARROTS, 60 G OF WALNUT KERNELS, 2 LEMONS, 150 G OF QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” CHEESE, 4 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, 4 SLICES OF TOAST AND 2 PEARS.

**PREPARATION:** PEEL AND FINELY CHOP THE CELERIAC. PUT IT IN A BOWL AND SPRINKLE WITH LEMON JUICE. FINELY CHOP THE SOFTER PART OF THE SAVOY CABBAGE AND THE CARROTS JUST AS YOU DID WITH THE CELERIAC. PEEL AND FINELY SLICE THE PEARS, ADD THE DICED QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” CHEESE AND SPRINKLE WITH LEMON JUICE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. ADD THE CHOPPED AND ALREADY HOT BREAD AND WALNUT KERNELS.





### **PIZZA AI 4 FORMAGGI PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI BASE PASTA:** 400 G DI FARINA, 8 G DI LIEVITO DI BIRRA, ZUCCHERO , OLIO E SALE (IN ALTERNATIVA BASE PER PIZZA GIA PRONTA).

**INGREDIENTI:** 100 G DI GORGONZOLA PICCANTE "IL BACCO VERDE" , 100 G DI TALEGGIO "IL CARAVAGGIO", 100 G DI QUARTIROLO "BIANCO E GUSTO", 120 G DI CRESCENZA "BUONA DI LATTE", 250 G DI POMODORINI, CAPPERI A PIACERE, ORIGANO SECCO OLIO EXTRA VERGINE.

**PREPARAZIONE:** PREPARARE LA PASTA A PIACERE E AGGIUNGERE I POMODORI E I 4 FORMAGGI IN MODO DA CREARE 4 SPICCHI. AGGIUNGERE I CAPPERI, L'ORIGANO E QUALCHE CUCCHIAIO DI OLIO EXTRA VERGINE METTERE IN FORNO BEN CALDO PER 20 MINUTI.

### **PIZZA WITH 4 CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS FOR BASIS FOR PIZZA:** 400 G OF FLOUR, 8 G OF YEAST SUGAR, OIL AND SALT. (AS AN ALTERNATIVE BASIS FOR PIZZA ALREADY PRECOOKED).

**INGREDIENTS:** 100 G OF GORGONZOLA "IL BACCO VERDE" CHEESE, 100 G OF TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE, 100 G OF QUARTIROLO "BIANCO E GUSTO" CHESSE 120 G OF CRESCENZA "BUONA DI LATTE" CHEESE, 250 G OF CHERRY TOMATOES, CAPERS, DRIED OREGANO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

**PREPARATION:** PREPARE THE PIZZA DOUGH ADD CHERRY TOMATOES AND 4 CHEESE IN ORDER TO CREATE 4 SLICES. ADD THE CAPERS, THE DRIED OREGANO AND SOME TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PUT IN THE PRE HEATED OVEN FOR 20 MIN.



### PANINO ESTIVO CON BRESAOLA E CRESCENZA “BUONA DI LATTE” - PER 1 PERSONA

**INGREDIENTI:** 1 PANINO A SCELTA (NOI CONSIGLIAMO QUELLO TIPO CASERECCIO O DI FARINA DI KAMUT) DEL PESO DI 80/120 G, 40 G DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA, 40 G DI CRESCENZA “BUONA DI LATTE”.

**PREPARAZIONE:** TAGLIARE PER LA SUA LUNGHEZZA IL PANINO, UNGERE CON UN CUCCHIAIO DI OLIO EXTRA VERGINE E AGGIUNGERE LA BRESAOLA TAGLIATA A FETTE NON TROPPO SOTTILI , QUINDI APPOGGIARE LA CRESCENZA “BUONA DI LATTE” A FETTE OMOGENEE.

### SUMMER FILLED ROLL 1 PERSON

**INGREDIENTS:** 80/120 G OF BUN OF YOUR CHOICE (WE RECOMMEND HOMEMADE TYPE OR KAMUT FLOUR), 40 G OF "BRESAOLA DELLA VALTELLINA", 40 G OF CRESCENZA "BUONA DI LATTE" CHEESE AND 1 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

**PREPARATION:** CUT THE BUN, DIZZLE WITH A TABLESPOON OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ADD THE BRESAOLA SLICES, CUT NOT TOO THIN, THEN PLACE THE SLICES OF CRESCENZA "BUONA DI LATTE" CHEESE.





## **CARBONARA CON ORTAGGI E GORGONZOLA “IL BACCO” PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 320 G DI SPAGHETTI, 2 UOVA, 50 G DI GORGONZOLA DOLCE “IL BACCO”, 1 CAROTA, 1 PORRO, 1 ZUCCHINA, 1 GAMBO DI SEDANO, FOGLIE DI MAGGIORANA, TIMO, 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE, PEPE, SALE E NOCE MOSCATA.

**PREPARAZIONE:** ROLOSARE IL PORRO CON OLIO EXTRA VERGINE, TIMO E MAGGIORANA, POI UNITE IL SEDANO A FETTINE SOTTILI, LA CAROTA JULIENNE E PROSEGUIRE LA COTTURA PER QUALCHE MINUTO. UNIRE POI LA ZUCCHINA TAGLIATA E CUOCERE ANCORA PER 6 MINUTI. SBATTERE LE UOVA IN UNA TERRINA GRANDE CON SALE E PEPE. LESSARE LA PASTA E UNIRLA CON LE VERDURE, IL GORGONZOLA “IL BACCO” E LE UOVA ,SERVIRE IL TUTTO BEN CALDO.

## **CARBONARA WITH VEGETABLES AND GORGONZOLA “IL BACCO” CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 320 G OF SPAGHETTI, 2 EGGS, 50 G OF GORGONZOLA "IL BACCO" CHEESE, 1 CARROT, 1 LEEK, 1 COURGETTE, 1 STALK OF CELERY, LEAVES OF MARJORAM, THYME, 2 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PEPPER, SALT AND NOCE MOSCATA.

**PREPARATION:** FRY THE LEEKS WITH OIL, THYME AND MARJORAM, THEN ADD THE THIN SLICES OF CELERY, JULIENNED CARROTS AND CONTINUE COOKING FOR A FEW MINUTES ADD THEN THE ZUCCHINI AND STEW FOR OTHER 6 MINUTES. THEN BEAT THE EGGS IN A BOWL WITH SALT AND PEPPER. BOIL THE PASTA AND BLEND IT WITH THE PREPARED VEGETABLES, GORGONZOLA "IL BACCO" CHEESE AND THE EGGS. DISH OUT IMMEDIATELY.





### **PENNE CON ZUCCHINE, POMODORINI E TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" - PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 200 G DI PENNE, 2 ZUCCHINE, 1 SCATOLA DI FILETTI DI POMODORO, 100 G DI TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CUBETTATO, 3 CUCCHIAIDI OLIO EXTRA VERGINE, 2 CUCCIAI DI BURRO MOLLE, 2 SPICCHI D'AGLIO, SALE, 1 BICCHIERINO DI VINO BIANCO SECCO.

**PREPARAZIONE:** LESSARE LA PASTA CON UN CUCCHIAIO DI OLIO EXTRA VERGINE. SCALDARE IL RESTANTE OLIO IN UNA CASSERUOLA CON L'AGLIO E VERSARE I POMODORINI. CUOCERE LA SALSA A FUOCO VIVACE, AGGIUNGERE IL VINO BIANCO E FARE EVAPORARE. SCOLARE LE PENNE, CONDIRRE CON IL SUGO E AMALGAMARE CON IL TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" E IL BURRO. SERVIRE BEN CALDO.

### **PENNE WITH COURGETTES, CHERRY TOMATOES AND TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 200 G DI PENNE, 2 COURGETTES, SOME CHERRY TOMATOES, 100 G OF DICED TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE, 3 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, 2 TBSPS OF SOFT BUTTER 2 CLOVES OF GARLIC, SALT AND 1 GLASS OF WHITE WINE.

**PREPARATION:** BOIL THE PASTA WITH A TBSP OF OIL. HEAT THE REMAINING OIL IN A SAUCEPAN WITH THE GARLIC AND POUR THE TOMATOES. COOK ON HIGH FLAME THE SAUCE, ADD THE WHITE WINE AND LET IT EVAPORATE. DRAIN THE PASTA, DRIZZLE WITH THE SAUCE AND ADD THE TALEGGIO "IL CARAVAGGIO" CHEESE AND THE BUTTER. DISH OUT IMMEDIATELY.





## **POLENTA CON GORGONZOLA “IL BACCO” E FUNGHI PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 8 FETTE DI POLENTA GIA' PRONTA, 1 KG DI FUNGHI MISTI FRESCHI O IN ALTERNATIVA 250 G DI FUNGHI SECCHI MESSI PRECEDENTEMENTE IN AMMOLLO CON BRODO VEGETALE, 200 G DI GORGONZOLA “IL BACCO”, 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE, SALE, PEPE, AGLIO, 2 POMODORI FRESCHI.

**PREPARAZIONE:** PULIRE I FUNGHI FRESCHI , O STRIZZARE QUELLI SECCHI , LAVARE E TAGLIARE A DADINI I POMODORI E CUOCERE TUTTO IN PADELLA A FUOCO LENTO PER 20 MIN. TAGLIARE LE FETTE DI POLENTA A FORMA DI CERCHIO E GRIGLIARE DA AMBO I LATI. ADAGIARE I CERCHI BEN CALDI SU PIATTI FONDI E COPRIRE CON FARCITURA DI GORGONZOLA “IL BACCO” E FUNGHI.

## **POLENTA WITH GORGONZOLA “IL BACCO” AND MUSHROOMS 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 8 SLICES OF POLENTA READY, 1KG OF FRESH AND MIXED MUSHROOMS, 200 G OF GORGONZOLA "IL BACCO" CHEESE, 2 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SALT, PEPPER, GARLIC AND 2 FRESH TOMATOES.

**PREPARATION:** CLEAN THE FRESH MUSHROOMS WASH, CLEAN AND DICE THE TOMATOES, THEN STEW EVERYTHING IN A PAN FOR 20 MIN. CUT THE SLICES OF POLENTA IN ORDER TO OBTAIN SOME CIRCLES AND GRILL BOTH SIDES LAY DOWN THE HOT CIRCLES AND COVER WITH THE GORGONZOLA CHEESE "IL BACCO" AND THE MUSHROOMS.





### **TORTIGLIONI CON LENTICCHIE E QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” - PER 4 PERSONE**

**INGREDIENTI:** 300 G DI TORTIGLIONI, 150 G DI LENTICCHIE, 1 SPICCHIO DI AGLIO, 1 CIPOLLA, 1 FOGLIA DI ALLORO, 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE, 150 G DI QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO”.

**PREPARAZIONE:** SALTARE IN PADELLA A FUOCO VIVACE AGLIO, CIPOLLA E ALLORO PER 3 MINUTI, AGGIUNGERE POI LE LENTICCHIE E PORTARLE A COTTURA. CUOCERE LA PASTA AL DENTE E UNIRE CON LE LENTICCHIE E IL QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” TAGLIATO A CUBETTI. SPADELLARE E SERVIRE SUBITO BEN CALDO.

### **TORTIGLIONI WITH LENTILS AND QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” CHEESE 4 PEOPLE**

**INGREDIENTS:** 300 G OF TORTIGLIONI, 150 G OF LENTILS, 1 CLOVE GARLIC, 1 ONION, 1 BAY LEAF, 4 TBSP OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, 150 G OF QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” CHEESE.

**PREPARATION:** TOSS IN THE PAN GARLIC, ONIONS AND BAY LEAF FOR 3 MINUTES, THEN ADD THE LENTILS AND STEW THEM. BOIL THE PASTA AND COMBINE WITH THE LENTILS AND DICED QUARTIROLO “BIANCO E GUSTO” CHEESE. DISH OUT IMMEDIATELY.



**Caseificio Defendi Luigi s.r.l.**



via Francesca, Vidalengo di Caravaggio - Bergamo - Italy

tel. +39 0363 305076 - fax +39 0363 595998

[www.caseificiodefendi.it](http://www.caseificiodefendi.it) - e-mail: [info@caseificiodefendi.it](mailto:info@caseificiodefendi.it)