

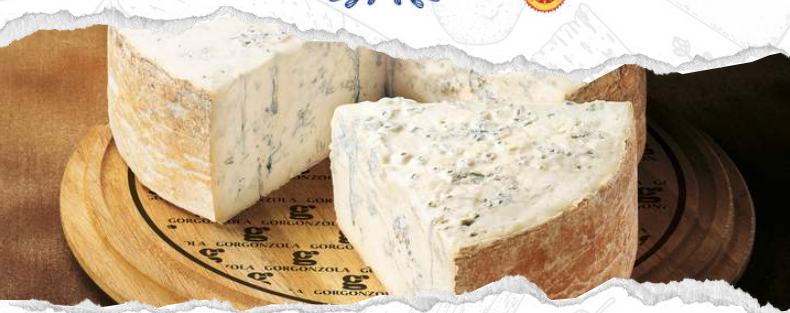
GG
GORGONZOLA
PRZEPYSZNA
HISTORIA



S P I S T R E Ś C I

<u>Gorgonzola ChNP: przepyszna historia</u>	3
<u>10 faktów o włoskim serze Gorgonzola ChNP</u>	5
<u>Zdrowotne właściwości sera Gorgonzola ChNP</u>	6
<u>Znak ChNP: co właściwie oznacza?</u>	8
<u>Przepisy z serem Gorgonzola ChNP</u>	9
<u>Cebula faszerowana serem Gorgonzola ChNP</u>	10
<u>Krem z selera - dodatek do cebuli faszerowanej</u>	11
<u>Frytki z polenty z sosem Gorgonzola ChNP</u>	12
<u>Ziemniaki zapiekane z łagodną Gorgonzolą ChNP</u>	13
<u>Clafoutis z Gorgonzolą ChNP i warzywami</u>	14
<u>Zupa z chleba i pomidorów z ostrą Gorgonzolą ChNP</u>	15
<u>Gnocchi au gratin z pomidorami i Gorgonzolą ChNP</u>	16
<u>Pizza z ostrą Gorgonzolą ChNP, grzybami i cebulą</u>	17
<u>Hamburger z pieczarką Portobello i Gorgonzolą ChNP</u>	18
<u>Kurczak z warzywami i sosem z łagodnej Gorgonzoli ChNP</u>	19
<u>Mus z sera Gorgonzola ChNP</u>	20
<u>Gruszki z łagodną Gorgonzolą ChNP, tymiankiem i orzechami</u>	21
<u>Sernik z sera Gorgonzola ChNP</u>	22
<u>Placuszki z jabłkami i łagodną Gorgonzolą ChNP</u>	23
<u>Pandoro z łagodną Gorgonzolą ChNP</u>	24
<u>Owoce z Passito</u>	25

g
GORGONZOLA
PRZEPYSZNA
HISTORIA



Gorgonzola to jeden z najstarszych włoskich serów na świecie. Jej historia sięga średniowiecza. Przyjęło się też, że nazwa pochodzi od niewielkiego miasteczka Gorgonzola znajdującego się w Lombardii, choć w tej kwestii pojawiają się pewne spory. Dlaczego?

Historia Gorgonzoli

Gorgonzola jest miękkim, dojrzewającym serem, który słynie z charakterystycznych zielono-niebieskich smug pleśni. Wywodzi się z północnych Włoch.

Niektórzy uważają, że po raz pierwszy powstała w 879 roku w miejscowości Gorgonzola, położonej nieopodal Mediolanu. Są też i tacy, którzy twierdzą, że początkowo ser ten był zwią-

zany z miasteczkiem Pasturo, znajdującym się nieopodal doliny Valsassina w Alpach. Warunki panujące w tamtejszych grotach skalnych, gdzie utrzymywała się stała temperatura, miały sprzyjać wytwarzaniu Gorgonzoli, a następnie procesowi dojrzewania.

Produkcja sera w średniowieczu była ściśle związana z porą roku. Jesienią, kiedy krowy schodziły z pastwisk, dawały mleko o niezwykle bogatym i głębokim smaku, z którego tworzone najpyszniejszą Gorgonzolę.

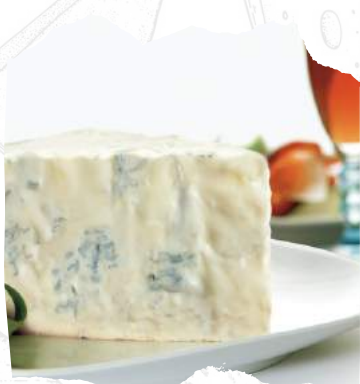
Legenda o Gorgonzoli

Istnieje wiele ciekawych legend dotyczących powstania Gorgonzoli. Według jednej z nich ser został stworzony zupełnie przez przypadek. Pewien pomocnik mleczarza z Lombardii zaniedbał swoje obowiązki w serowni. Podobno chłopak był tak bardzo zrozpaczony rozłąką z ukochaną, że zapomniał opróżnić naczynie służące do produkcji sera. Kiedy

zorientował się, że ser, który znajdował się wewnątrz spleśniał, postanowił, że się do tego nie przyzna i zmieszał zepsute ser ze świeżą partią. Początkowo nikt się nie zorientował. Prawda wyszła na jaw, dopiero gdy ser dojrzał. Wtedy pojawiła się na nim charakterystyczna zielono-niebieska pleśń.

Jak powstaje Gorgonzola ChNP?

Obecnie Gorgonzola produkowana jest w Lombardii i Piemontie we Włoszech. Do wyrobienia sera można używać wyłącznie mleka pochodzącego ze stad bydła w prowincjach: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mediolan, Monza, Pavia i Varese, Verbanico-Ossola oraz z obszaru Casale Monferrato.



Do mleka krowiego (pełnego, pasteryzowanego) dodawane są enzymy mleka, podpuszczka i zarodniki grzybów penicillium. W dalszym procesie odprowadza się serwatkę, a następnie formy są znakowane numerem identyfikacyjnym mleczarni z obu stron i przenoszone do komór zwanych "czyściami". To właśnie tam sery są ręcznie solone.

Mniej więcej po trzech tygodniach dojrzewania w chłodniach, w temperaturze od -1 do 7 stopni C i wilgotności na poziomie 85-100 proc., w serze wykonywane są specjalne otwory. To dzięki nim powietrze może wejść do środka masy i umożliwi rozwój zaszczerpionych wcześniej kultur bakteryjnych. W ten sposób na Gorgonzoli powstaną niebiesko-zielone żyłkowania. W przypadku łagodnego sera proces dojrzewania trwa od 50 do 150 dni. Natomiast ser ostry dojrzewa minimum 80 dni, a maksymalnie 270.

Co ważne ser, który nie posiada numeru mleczarni produkcyjnej, znaków towarowych Konsorcjum ds. Ochrony Sera Gorgonzola oraz wytłoczonej folii, nie jest prawdziwą Gorgonzolą. Na całym świecie produkuje się wiele serów niebieskich, które podszywają się lub imitują Gorgonzolę, ale nią nie są, ponieważ nie posiadają właściwości określonych w przepisach dotyczących produkcji.



10 FAKTÓW

o włoskim serze Gorgonzola ChNP



1 Niska zawartość cholesterolu

3 Jest lekkostrawna

7 Należy ją spożywać w temp. pokojowej

2 Nie zawiera konserwantów

4 Pobudza libido

8 Świetnie smakuje z koktajlami

5 Nie zawiera laktozy

9 Idealnie smakuje z gorzką czekoladą

6 Wprawia w dobry nastrój

10 427 osób na świecie wie, jak ją zrobić

ZDROWOTNE WŁAŚCIWOŚCI

sera Gorgonzola ChNP



Konserom Gorgonzoli z pewnością nie trzeba przypominać, że ten włoski ser wprost rozpływa się w ustach. Jej kremowa, miękka konsystencja, niebiesko-zielone smugi pleśni i bardzo charakterystyczny smak i aromat to jej najważniejsze wyróżniki. Pasuje zarówno do dań wytrawnych, jak i do deserów. Poza niebywałymi walorami kulinarnymi, jest źródłem witamin i minerałów. Jakie ma właściwości?

Gorgonzola w profilaktyce Alzheimer

Gorgonzola jest jednym z produktów, które mogą pomóc w zapobieganiu Alzheimer. Choroba ta cechuje się postępującym niszczeniem komórek nerwowych mózgu. Długodojrzewający ser Gorgonzola, a także m.in. zielony groszek, soja, pestki dyni czy kukurydza zawierają spermidynę, czyli substancję stymulującą autofagię. To naturalny proces oczyszczania organizmu z uszkodzonych lub martwych części komórek. Obecność spermidyny w Gorgonzoli sprawia

że warto włączyć ten wyjątkowy ser do zbilansowanej diety profilaktycznej.

Gorgonzola wprawia w dobry nastrój

Gorgonzola zaliczana jest do grupy produktów nazywanych „mood food”, po których może nam się poprawić humor. Jak to możliwe? Ser ten zawiera tryptofan, czyli aminokwas wspomagający uwalnianie serotoniny, zwanej potocznie „hormonem szczęścia”. Zatem spożywanie Gorgonzoli może podnieść nastrój i przywrócić dobry humor.



Gorgonzola w zdrowym odżywianiu

Co ciekawe, Gorgonzola to naturalna żywność funkcjonalna, która jest doskonała dla osób dbających o kondycję fizyczną. To wszystko za sprawą pleśni, które trawia białka, przekształcając je w łatwo przyswajalne peptydy krótkołańcuchowe i wolne aminokwasy. Dzięki temu jest jednym z najbardziej lekkostrawnych serów.

Porcja Gorgonzoli zmniejsza również zmęczenie i znużenie, a to wszystko dzięki białkom o wysokiej wartości biologicznej oraz różnym mikroelementom, takim jak witaminy A i B12, foliany, wapń, fosfor oraz cynk.



Ser z zielono-niebieską pleśnią doskonale smakuje na zimno i na ciepło. Można go serwować w różnego rodzaju daniach wytrawnych i słodkonych - na śniadanie, obiad czy kolację. Świetnie komponuje się z warzywami, jako dodatek do mięs, makaronów, zapiekanych tart, na kapce lub w sałatce.

Najważniejsze właściwości Gorgonzoli ChNP

- jest źródłem witamin **A**, **B2**, **B6** i **B12**,
- zawiera **wapń**, który przyczynia się do prawidłowego funkcjonowania mięśni oraz jest niezbędny do utrzymania zdrowych zębów i kości,
- jest bogata w **fosfor**, który uczestniczy w mineralizacji kości i zębów, a także jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego, należy do grupy produktów z grupy **"mood food"**, czyli poprawiających nastrój,
- ma **niską zawartość cholesterolu**,
- jest **lekkostrawna**,
- zawiera **śladowe ilości laktozy**.



[źródło: pl.gorgonzola.com](http://zrodlo.pl/gorgonzola.com)

ZNAK CHNP



co właściwie oznacza?

1 ***W obronie tradycji***
Zeby chronić dobro narodowe i nadzorować produkcję na terenie Italii utworzone zostały konsorcja, które zrzeszają producentów i zapewniają ścisłą kontrolę procesu produkcji. Takie stowarzyszenia działają m.in. na rzecz popularnych włoskich serów, takich jak: Parmigiano Reggiano, Asiago oraz Gorgonzola.

Nie tylko skład
Znak ChNP odnosi się do określonego miejsca, w którym wyprodukowano ser. To daje konsumentom pewność, że jakość produktu jest zasługą nie tylko składników, ale też środowiska geograficznego. Znak ChNP (po włosku: DOP) to gwarancja, że wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym

2

Nie kupuj imitacji

3 Jeśli chcesz cieszyć się najlepszym smakiem włoskiego sera, nie dajmy się zwieść produktom, które niekiedy do złudzenia przypominają oryginały. Najlepszy ser, produkowany zgodnie z tradycyjną recepturą i w określonym regionie geograficznym, będzie miał charakterystyczny smak i aromat, ale również właściwą danemu serowi konsystencję i, co nie mniej ważne - właściwości zdrowotne.





PRZEPISY

z serem Gorgonzola ChNP



CEBULA

faserowana serem Gorgonzola ChNP

Składniki:

- 8 czerwonych cebul,
- 150 g sera Gorgonzola ChNP
- 150 g mielonej wołowiny,
- 30 g marchewki,
- 20 g selera naciowy,
- 1 ząbek czosnku,
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina,
- 1 jajko,
- kilka gałązek tymianku,
- oliwa z oliwek extra virgin i ocet.



Sposób przygotowania:

Obierz cebule i gotuj je w całości przez 20 minut w dużej ilości osolonej wody z łyżką octu. Odetnij górę i wydrąż wewnątrz.

Posiekaj marchewkę, seler i czosnek, wlej kroplę oliwy na patelnię i podsmaż je. Po 3 - 4 minutach dodaj mięso i zrumień je, następnie dodaj wino i pozwól mu odparować. Dopraw mięso solą i pieprzem i odstaw do ostygnięcia, następnie dodaj jajko, listki tymianku, posiekany, wydrążony środek z gotowanych cebul i Gorgonzolę (130 g), wymieszaj.

Wypełnij nadzieniem cebulę i przetłóż blachę do pieczenia, oprusz pozostałą Gorgonzolą i skrop oliwą. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 20 minut lub do momentu, aż Gorgonzola będzie miękką.





KREM Z SELERA

dodatek do cebuli faszerowanej serem Gorgonzola ChNP

Składniki:

- 200 g pora,
- 600 seler korzeniowego,
- 150 g ziemniaków,
- 1 jabłko,
- 1 litr bulionu warzywnego,
- sól i pieprz.



Sposób przygotowania:

Usuń zewnętrzne liście z pora, umyj go i pokrój na kawałki. Ziemniaki i seler obierz i pokrój na kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Obrane i pozbawione gniazda nasiennego jabłko pokrój na 8 części.

Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuc pory i smaż przez 2 minuty, a następnie dodaj ziemniaki i seler, całość wymieszaj i smaż kolejne 2 minuty. Po upływie czasu na patelni dodaj jabłko i gorący bulion.

Kiedy warzywa będą miękkie przetóż je do blendera i miksuj dodając wodę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Dopraw solą.

Wlej krem do miseczek, na środek włoż zapieczoną z serem Gorgonzola faszerowaną cebulę.





FRYTKI

z polenty z sosem Gorgonzola ChNP

Składniki:

- 🍪 120 g sera Gorgonzola ChNP,
- 🍪 800 g ugotowanej polenty,
- 🍪 100 ml świeżej śmietany,
- 🍪 oliwa z oliwek,
- 🍪 sól, pieprz,
- 🍪 tymianek.



Sposób przygotowania:

Ugotowaną polentę pokrój na frytki, ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, polej oliwą z oliwek i posyp solą, pieprzem i tymiankiem. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz 30 minut.

Przygotuj sos Gorgonzola: w małym rondelku podgrzej śmietanę na średnim ogniu, gdy będzie gorąca, dodaj ser Gorgonzola i szczyptę pieprzu, następnie mieszaj aż do uzyskania jednorodnego sosu.

Upieczone frytki z polenty zdejmij z blaszki i podaj z sosem Gorgonzola.





ZIEMNIANKI

zapiekane z sosem z łagodną Gorgonzolą ChNP

Składniki:

- 🍷 pieczone ziemniaki pokrojone w ćwiartki,
- 🍷 2 łyżeczki bułki tartej,
- 🍷 300 g łagodnej Gorgonzoli ChNP,
- 🍷 zielony tymianek,
- 🍷 sól, pieprz
- 🍷 Oliwa z oliwek



Sposób przygotowania:

W rondelku połącz śmietanę i pokrojony ser Gorgonzola, dodaj sól i pieprz i gotuj na małym ogniu przez ok. 10 minut, aż do uzyskania gęstego sosu.

Upieczone ćwiartki ziemniaków utóż na naoliwionej blaszce do pieczenia, dodaj sos z Gorgonzoli, posyp bułką tartą i dopraw do smaku solą i pieprzem. Piecz w rozgrzanym piekarniku z włączoną opcją grill przez 5 – 10 minut, aż do zrumienienia bułki tartej.

Gorące ziemniaki udekoruj świeżym tymiankiem.





CLAFOUTIS

z Gorgonzolą ChNP i warzywami

Składniki:

- 200 g Gorgonzoli ChNP,
- 800 g warzyw (cukinia, bakłażan, papryka),
- zioła (tymianek i majeranek),
- 200 g pomidorków koktajlowych,
- 4 jaja,
- 250 ml mleka,
- 120 ml świeżej śmietany,
- 125 g mąki,
- sól, pieprz.



Sposób przygotowania:

Przygotuj ciasto na clafoutis: połącz w misce jajka z mąką, ubij trzepaczką, a następnie dodaj mleko i śmietanę. Dopraw solą i pieprzem oraz dodaj zioła.

Nasmaruj oliwą ceramiczną formę z podwyższonymi brzegami i przetłóż do niej warzywa pokrojone w kawałki podobnej wielkości. Wlej przygotowane ciasto, dodaj Gorgonzolę i przepotwione pomidorki koktajlowe.

Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180° przez ok. 40 minut, aż clafoutis będzie puszyste i złotobrązowe.





ZUPA

z chleba i pomidora z ostrym serem Gorgonzolą ChNP i bazylią

Składniki:

- 500 g pomidorów,
- 350 g czerstwego pieczywa,
- 1 litr wywaru warzywnego,
- 1 cebula czerwona,
- Oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- 200 g łagodnego sera Gorgonzola ChNP
- Bazylią



Sposób przygotowania:

W rondlu rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek z posiekaną cebulą, smaż przez kilka minut, a następnie dodaj obrane i pokrojone w grube kawałki pomidory, dopraw solą i pieprzem i gotuj na średnim ogniu.

Do naczynia włóż chleb pokrojony w kostkę i zalej gorącym bulionem, a kiedy zmięknie - przełóż do rondla z pomidorami. Dodaj sól, pieprz i świeżą bazylię. Gotuj do momentu, aż chleb całkowicie się rozpadnie.

Zupę podawaj na ciepło, udekorowaną ostrym serem Gorgonzola, świeżą bazylią i oliwą z oliwek.





G N O C C H I

au gratin z pomidorami, Gorgonzolą ChNP i bazylią

Składniki:

- 500 g gnocchi ziemniaczanych,
- 500 g przecieru pomidorowego - passaty,
- 250 g ser Gorgonzola ChNP,
- 1 ząbek czosnku,
- oliwa z oliwek,
- sól i czarny pieprz,
- kilka liści bazylii.



Sposób przygotowania:

Na szerokiej patelni podgrzej oliwę z oliwek z ząbkiem czosnku. Gdy czosnek będzie złoty wlej przecier pomidorowy. Dodaj sól i pieprz i pozostaw na małym ogniu przez 10 minut. W tym czasie ugotuj gnocchi w dużej ilości osolonej wody, odcedź je i przelej do rondla z sosem pomidorowym.

Dobrze wymieszaj i przelej całość do szerokiej brytfanny. Posyp gnocchi płatkami łagodnego sera Gorgonzola, przypraw oliwą i pozostaw przez 8-10 minut w piekarniku z włączoną funkcją grill.

Po wyjęciu z piekarnika posyp danie porwanymi liśćmi bazylii, podawaj od razu.





PIZZA

z ostrą Gorgonzolą ChNP, grzybami i cebulą

Składniki:

- 200 g ostrej Gorgonzoli ChNP,
- ciasto na pizzę,
- 250 g grzybów mieszanych,
- 1 czerwona cebula,
- 400 g przecieru pomidorowego,
- bazylię,
- oliwa z oliwek,
- 1 ząbek czosnku,
- sól, pieprz.



Sposób przygotowania:

Pieczarki i cebulę oczyścić i pokroić w niezbyt cienkie plasterki. Na nieprzywierającej patelni podgrzej niewielką ilość oliwy z oliwek z zębkiem czosnku, dodaj grzyby i smaż na dużym ogniu przez około 10 minut, przypraw solą i pieprzem.

Nasmaruj olejem formę do pizzy i rozprowadź ciasto na całej jej powierzchni. Posmaruj je przecierem pomidorowym, na wierzchu ułóż ugotowane grzyby i surową czerwoną cebulę. Dodać odrobinę oliwy z oliwek i bazylię. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 230° przez 20 minut, a następnie dodaj Gorgonzolę ostrą i świeżą bazylię.





z pieczarką Portobello i Gorgonzolą ChNP

Składniki:

- 4 pieczarki Portobello,
- 120 g sera Gorgonzola ChNP,
- 4 bułki do hamburgerów,
- rukola,
- 50 g masła,
- 1 ząbek czosnku,
- tymianek,
- oliwa z oliwek,
- sól i pieprz.



Sposób przygotowania:

W małym rondelku rozpuść na małym ogniu masło. Dodaj 1 ząbek posiekanego czosnku i tymianek. Pozostaw do zeszklenia, a następnie zdejmij z ognia. Pieczarki Portobello utóż na blasze do pieczenia i posmaruj je odrobiną masła, dopraw szczyptą soli i czarnego pieprzu, a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 200° przez 15 minut.

Rukolę polej niewielką ilością oliwy z oliwek i posól, a następnie utóż na spodzie uprzednio opieczonej bułki hamburgerowej. Dodaj pieczarkę i 40 g sera Gorgonzola. Podawaj natychmiast.





KURCZAK

z warzywami i sosem z łagodnego sera Gorgonzola ChNP

Składniki:

- 800 g piersi z kurczaka,
- 3 cukinie,
- 3 marchewki,
- 1 cebula biała,
- oliwa z oliwek,
- 200 gr łagodnego sera Gorgonzola ChNP,
- 150 gr świeżej śmietanki,
- natka pietruszki,
- sól i pieprz.



Sposób przygotowania:

Warzywa obierz, a następnie pokrój w kostkę razem z pierśią z kurczaka. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, wrzuć cebulę i smaż przez kilka minut, a następnie dodaj pozostałe warzywa i smaż przez kolejnych kilka minut.

Kiedy warzywa będą już miękkie, dodaj kurczaka i gotuj wszystko na średnim ogniu doprawiając solą i pieprzem. Jak tylko mięso się ugotuje, dodaj śmietankę i pokrojony łagodny ser Gorgonzola i całość dobrze wymieszaj i dodaj natkę pietruszki.





M U S

z serem Gorgonzola ChNP, karmelową kruszonką z orzechów i czerwonymi owocami

Składniki:

- 300 g sera Gorgonzola ChNP,
- 150 g serka mascarpone,
- 1 łyżeczka miodu,
- 80 g porzeczek,
- 80 g malin,
- 50 g orzechów włoskich,
- 5 łyżek cukru.



Sposób przygotowania:

Przygotowania zaczynamy od karmelowej kruszonki: rozpuść cukier na nieprzywierającej patelni, kiedy zabarwi się na kolor bursztynowy, dodaj orzechy i dokładnie wymieszaj. Kiedy wszystkie orzechy będą już pokryte karmelem przetóż masę na papier do pieczenia, a kiedy masa zastygnie - pokrusz ją na spore kawałki.

W misce rozdrobnij ser Gorgonzola, dodaj serek mascarpone i miód. Mieszaj aż do otrzymania jednolitej masy. Przetóż mus do niskiej szklanki i udekoruj kruszonką karmelową z orzechami oraz czerwonymi owocami.





GRUSZKI

z łagodną Gorgonzolą ChNP, tymiankiem, orzechami i jabłkami

Składniki:

- 4 gruszki,
- 200 g łagodnego sera Gorgonzola ChNP,
- zielony tymianek,
- orzechy włoskie,
- 2 łyżki miodu akacjowego,
- czarny pieprz.



Sposób przygotowania:

Umyj gruszki i każdą przekrój na pół, usuń gniazdo nasienne i ułóż na blasze pokrytej papierem do pieczenia.

Piecz w piekarniku nagrzanym wcześniej w temp. 180° przez około 15 minut. Wyjmij gruszki z piekarnika, ułóż na talerzu do serwowania i przypraw płatkami łagodnej Gorgonzoli, miodem, posiekаныmi orzechami, świeżym tymiankiem i czarnym pieprzem.





SERNIK

z sera Gorgonzola ChNP

Składniki:

- 250 g sera typu mascarpone,
- 120 g łagodnego sera Gorgonzola ChNP,
- 100 g jogurtu,
- 70 ml śmietanki,
- 50 g cukru,
- 3 listki żelatyny,
- 40 ml mleka,
- 250 g herbatników,
- 175 g masła,
- świeże owoce i liście mięty



Sposób przygotowania:

Pokrusz w miseczce herbatniki, dodaj zmiękczone masło i wymieszaj. Masę przełóż do formy i wyrównaj, schowaj do lodówki.

W wodzie rozpuść żelatynę. W tym czasie zmiksuj ser Gorgonzola, jogurt, serek mascarpone i cukier aż do powstania jednolitej masy. W rondelku podgrzej śmietankę z mlekiem, kiedy płyn zacznie się gotować dodaj do niego żelatynę, a następnie całość połącz z masą serową.

Przelej masę na schłodzony spód i wstaw do lodówki na przynajmniej 2-3 godziny.





PLACUSZKI

z jabłkami i łagodną Gorgonzolą ChNP

Składniki:

- 🍳 120g słodkiej Gorgonzoli ChNP,
- 🍳 100 g mąki,
- 🍳 0,1 l mleka,
- 🍳 2 jabłka Golden,
- 🍳 2 jajka,
- 🍳 Oliwa z oliwek extravergine Chianti Classico,
- 🍳 sól i pieprz do smaku.



Sposób przygotowania:

Jabłka obierz, pokrój w plasterki o grubości 0,5 cm i wytnij gniazda nasienne. W misce rozgnieć Gorgonzolę dodając po trochu roztrzepane jajka. Dodaj 60 g mąki i wymieszaj, przypraw solą i pieprzem. Dla uzyskania odpowiedniej konsystencji (jak gęste ciasto naleśnikowe) rozcieńcz mlekiem.

Na patelnię wlej olej tak, aby przykrył całe dno na głębokość 3 cm i podgrzewaj na średnim ogniu. Kiedy olej będzie już nagrzany obtaczaj szybko plasterki jabłka w mące i następnie w cieście i układaj na patelni tak, aby się nie dotykały. Gdy będą miały już złoty kolor po obu stronach przełóż je na ręcznik papierowy. Gotowe





PANDORO

z łagodną Gorgonzolą ChNP

Składniki:

- 300 g słodkiej Gorgonzoli ChNP,
- 250 ml mleka
- 1 kg babki Pandoro
- 75 g cukru
- cynamon do smaku



Sposób przygotowania:

Pokrój babkę Pandoro w plasterki i rozłóż na talerzyki deserowe. Gorgozolę ubijaj z mlekiem, cukrem i cynamonem aż powstanie gładki krem.

Sos z łagodnej Gorgonzoli podawaj na babce Pandoro lub obok w miseczce. W ten sposób powstanie niezwykle słodki przysmak do serwowania przy specjalnych okazjach.





OWOCE

z Passito

Składniki:

- 16 szt. owoców suszonych (figi, daktyle, morele, śliwki bez pestek)
- 100 g Gorgonzoli ChNP
- słodka śmietanka
- wino Passito lub Marsala
- mielony cynamon



Sposób przygotowania:

Gorgonzolę energicznie wymieszaj trzepaczką, dodając łyżkę śmietanki i łyżeczkę wina. Owoce natnij, jeśli któryś ma pestkę - usuń ją.

Faszeruj masą przygotowane wcześniej owoce i odkładaj na talerzyk. Podawaj lekko opruszone cynamonem.





GORGONZOLA

PRZEPYSZNA



HISTORIA



e-book powstał przy
współpracy z:



GORGONZOLA

Przepisy:

PL.GORGONZOLA.COM

Zdjęcia:

MAT. PRASOWE

Opracowanie graficzne:

**PIOTR MITELSKI
I KATARZYNA LACKOWSKA**



GORGONZOLA