

Le ricette da:



&



Mascarpone

NON SOLO DOLCI

Le ricette
che nascono
con le bontà Soligo
e altri prodotti
che troverete
nei supermercati CRAI

1. Involtini di bresaola e mascarpone
2. Risotto con mascarpone e prosciutto
3. Polpette di carne con mascarpone e spinaci
4. Praline al mascarpone
5. Tiramisù di Treviso



&



Involtini di bresaola e mascarpone

Ingredienti:

- Bresaola della Valtellina Igp
Piaceri Italiani: 100 g
- Mascarpone Soligo: 100 g
- Noci di sorrento Piaceri Italiani: 4-5
- Insalata

Tempo di preparazione:

15 minuti

Preparazione

Sgusciate le noci, tritatele e mescolatele al mascarpone.

Prendete la bresaola tagliata a fette. Su ogni fetta mettete un po' del ripieno di mascarpone e noci e arrotolate la fetta come fosse un involtino.

Mettete tutti gli involtini su un vassoio su un letto di insalata.





&



Risotto con mascarpone e prosciutto

Ingredienti:

- Riso rosso integrale Piaceri Italiani o Riso nero integrale Piaceri Italiani: 320 g
- Olio di semi: 5 cucchiari
- Brodo vegetale caldo: 800 ml
- Mascarpone Soligo: 200g
- Scalogno: 1
- Prosciutto crudo di Norcia Igp Piaceri Italiani: 130 g
- Verdure di stagione (a piacere)

Tempo di preparazione:

45 minuti

Preparazione

In una pentola dal fondo spesso mettete 3 cucchiari di olio. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere per un paio di minuti, mescolando spesso, poi unite il riso e fate tostare un altro paio di minuti.

Aggiungete metà del brodo, salate (ma

non troppo) e portate a bollore. Quindi mettete il fuoco al minimo e fate cuocere con il coperchio, mescolando ogni tanto e aggiungendo altro brodo fino a cottura ultimata del riso.

Nel frattempo tagliate a pezzetti le fette di prosciutto crudo. Scaldate una padella antiaderente con 1-2 cucchiari di olio, aggiungete il prosciutto crudo e fate rosolare a fuoco medio-alto, mescolando ogni tanto, fino a quando sarà croccante. Togliete dal fuoco.

Quando il riso sarà cotto, aggiungete il mascarpone e mantecate fino ad amalgamare bene il tutto. Quindi incorporate il prosciutto crudo, tenendone da parte un po' per decorare i piatti.

Servite il vostro risotto al mascarpone guarnito con il prosciutto crudo restante.





&



Polpette di carne con mascarpone e spinaci

Ingredienti:

- Carne macinata: 350 g
- Uova: 2
- Mascarpone Soligo: 250 g
- Parmigiano Reggiano Dop scelto Piaceri Italiani: 40 g
- Spinaci lessi (peso da cotti): 200 g
- Sale fino
- Scalogno: 1
- Pangrattato: 1 cucchiaio
- Olio Piaceri Italiani Toscano Igp: q.b.

Tempo di preparazione:

40 minuti

Preparazione

Lessate gli spinaci e metteteli in un colino fino a quando avranno perso tutta l'acqua. Lasciateli raffreddare, poi tagliateli

grossolanamente con un coltello.

In una ciotola unite tutti gli ingredienti e mescolateli fino a che risulteranno ben amalgamati.

Formate le polpette e cospargetele di pangrattato. Mettetele da parte in un piatto man mano che le avrete passate nel pangrattato.

In una padella ampia versate dell'olio extravergine di oliva fino ad aver coperto tutta la base. Lasciate riscaldare l'olio e, quando risulterà bollente, aggiungete le polpette. Fate cuocere le polpette a fiamma viva per circa 5 minuti a lato fino a che risulteranno ben colorite.

I tempi di cottura variano a seconda della dimensione della polpetta.





&



Praline al mascarpone

Ingredienti:

- Cioccolato di Modica IGP 70% cacao/arancia/pistacchio: 200 g
- Mascarpone Soligo: 100 g
- Cacao amaro in polvere: 10 g
- Scaglie di cocco
- Granella di pistacchi
- Granella di nocciole

Tempo di preparazione:

20 minuti

Preparazione

Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria in un pentolino sul fuoco o nel microonde. Mescolate il cioccolato con una spatola continuando fino a quando non si sarà sciolto.

Versate il cioccolato fuso in una ciotola capiente e aggiungete il mascarpone.

Mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola e lasciate raffreddare in frigo per almeno due ore.

Trascorse le due ore, suddividete il composto in piccole porzioni aiutandovi con un cucchiaino e con le mani umide date una forma rotonda a ciascuna porzione.

Preparate le ciotole con il cacao in polvere, la granella di nocciole e di pistacchio e il cocco in scaglette.

Ricoprite a vostro piacimento le praline tuffandole nelle decorazioni, avendo cura di ricoprirle interamente.

Conservate in frigorifero fino al momento di servirle.





&



Tiramisù di Treviso

Ingredienti:

- Savoiardoni di Sardegna Piaceri Italiani: 300 g
- Mascarpone Soligo: 500 g
- Caffè Crai Piaceri Extra 100% Arabica macinato per moka (zuccherato a piacere): 300 g
- Uova: circa 4 medie
- Zucchero: 100 g
- Cacao amaro in polvere per la superficie: q.b.

Tempo di preparazione:

40 minuti

(+ 2 ore per il riposo in frigorifero)

Preparazione

Preparate il caffè con la Moka e farlo raffreddare.

Sbattete i tuorli con una frusta elettrica. Mentre le uova continuano a montare, unite e amalgamate il mascarpone Soligo.

Procedete all'assemblaggio a strati. Iniziate con un leggera velatura di cacao, inzuppate i savoiardi uno alla volta velocemente nel caffè e ricoprite tutta la superficie.

Spalmate uno strato di crema.

Procedete con il secondo strato di savoiardi e crema sopra.

Terminate con una spolverata di cacao.

Servite dopo qualche ora.

