

La polentina con la crema di Castelmagno



(ingredienti per 4 persone)

PER LA POLENTA:

- 800 g di farina di mais
- 3 litri d'acqua
- 100 g di Castelmagno
- 30 g di sale (10 g per litro d'acqua)

PER LA CREMA:

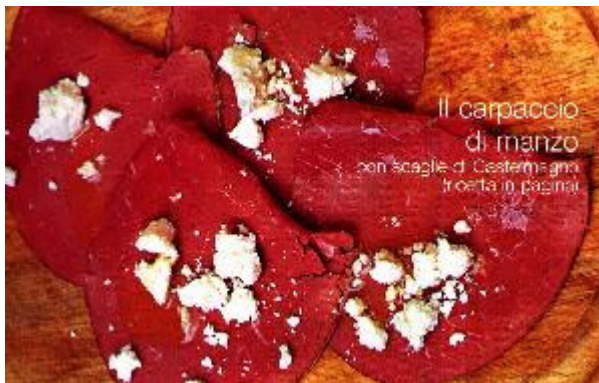
- 500 ml di panna da cucina
- 125 g di Castelmagno
- 50 g di formaggio grana grattugiato sale e pepe nero

In una grossa pentola, portate a ebollizione l'acqua per la polenta, salatela e, poi, versatevi la farina rapidamente ma a pioggia. Mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno e abbassando la fiamma appena l'acqua raggiunge nuovamente l'ebollizione, cuocete la polenta finché inizia a staccarsi dalle pareti della pentola (l'impasto deve "sobbollire", ossia lasciar sfuggire ogni tanto uno sbuffo di vapore). In media occorrono circa 45 minuti, ma molto dipende dalla frequenza della mescolatura e dalla grana della polenta.

A fine cottura, aggiungete il Castelmagno e mescolate fino a quando non si sarà amalgamato completamente; quindi, togliete la polenta dal fuoco, sistematela in uno stampo e lasciatela raffreddare. Accendete il grill del forno.

Nel frattempo, preparate la crema. In una ciotola unite la panna, il Castelmagno e il grana, un pizzico di sale e uno di pepe; mescolate fino a ottenere una spuma morbida e omogenea. Tagliate la polenta a fette e disponetele su una placca da forno leggermente unta; cospargetevi sopra 2 cucchiari di crema e infornate il tutto per 10 minuti circa (la crema deve risultare colorita). Sfornate e servite le fette ben calde.

Il carpaccio di manzo con il Castelmagno

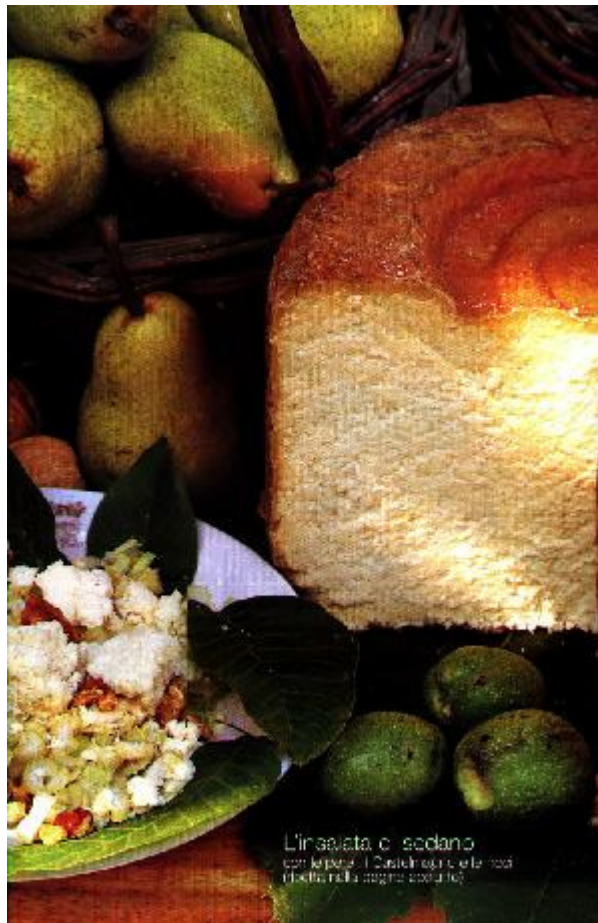


(ingredienti per 4 persone)

- 500 g di manzo
- 50 g di Castelmagno
- 1 limone non trattato
- olio extravergine d'oliva, sale pepe

Preparata in valle, questa ricetta prevede spesso l'uso di fette di manzo affumicato al posto di quello fresco. Affettate (o fatevi affettare dal vostro macellaio) la carne e disponetela su un grande piatto da portata. Spruzzatela con qualche goccia di limone, un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e una macinata sostanziosa di pepe. In ultimo, tagliate il formaggio a scaglie e "spolveratelo" sulla carne. Servite il carpaccio in tavola, accompagnandolo con un'insalatina fresca di stagione.

L'insalata di sedano con il Castelmagno



(ingredienti per 4 persone)

PER LE CREPELLE

- 500 g di sedano verde
- 150 g di Castelmagno
- 2 pere Decana
- 50 g di formaggio grana
- 100 g di gherigli di noci
- 1 limone non trattato
- olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Lavate e affettate molto sottili il sedano e le pere. A parte, sbriciolate il Castelmagno, il grana e 2/3 delle noci.

Poi, in una ciotola, unite tutti gli ingredienti, condite con un filo di olio, un pizzico di sale e qualche goccia di limone. Prima di portarla in tavola, guarnite l'insalata con le noci intere rimaste.

Le crespelle al prezzemolo con il Castelmagno



(ingredienti per 6 persone)

PER LE CREPELLE:

- 250 g di farina di grano saraceno 3 uova freschissime e 40 g di burro
- 150 ml di latte intero
- 1 ciuffo di prezzemolo sale e zucchero

PER LA FARCIA:

- 150 g di Castelmagno
- 150 g di "Nostrale" (è un tipico formaggio della regione. Se non lo trovate, potete sostituirlo con una saporita caciotta piemontese)
- 200 ml di latte intero burro e pepe

Setacciate la farina a fontana in una ciotola. Versatevi, nel centro, un pizzico di sale, uno di zucchero, il prezzemolo tritato e il latte. Mescolate fino a ottenere una pastella liscia e fluida, senza grumi (se fosse troppo consistente, aggiungete del latte). A parte , sbattete le uova e, quindi, incorporatele alla pastella.

Coprite la ciotola e lasciate riposare il tutto per 1 ora.
Poi, sciogliete il burro a bagnomaria e amalgamatelo alla pastella.

Procuratevi una padella (meglio se antiaderente) e ungetela di burro. Mettetela sul fornello a fuoco dolce e, quando è caldo, versatevi una quantità di pastella che copra il fondo. Scuotete di tanto in tanto perché non si attacchi. Non appena vi sembra dorata, giratela di modo che si colori anche sull'altro lato (potete servirvi di un coperchio piatto).

Preriscaldate il forno a 180°.

In un pentolino, fate scaldare il latte con il burro, aggiungetevi il Castelmagno e il

"Nostrale"(conservandone una parte per la guarnizione), aggiustate di sale e pepe e continuate a cuocere, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una crema omogenea. Riprendete ciascuna crespella, farcitela con 2 cucchiaini del composto di formaggio e richiudetela. Una volta pronte, disponetele in una teglia leggermente unta e passatele in forno per 15-20 minuti. Servitele in tavola ben calde cosparse di qualche scaglia sbriciolata di Castelmagno e "Nostrale".

Insalata Fauniera

Ingredienti (per 4 porzioni)

- 200 g di valeriana
- 200 g crescione o insalatine di campo
- 150 g pane casereccio
- 3 rametti di timo fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di Castelmagno DOP
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- 1,5 dl di olio extravergine
- 0,5 dl di panna fresca
- sale
- pepe

Preparazione

Mondare e lavare accuratamente le insalate. Eliminare la crosta del pane, tagliarlo in fettine molto sottili e soffregarlo con l'aglio.

Tagliare le fettine di pane in piccoli dadolini regolari, saltare in padella i crostini di pane con pochissimo olio e il timo, fino a dorarli. Per la salsa: unire in una bowl i tuorli, sale e pepe, succo di limone e panna. Lavorare bene gli ingredienti e unire l'olio a filo girando continuamente come per una comune maionese. Il risultato ottimale sarà una salsina di media consistenza, non troppo densa. Privare il Castelmagno della crosta e tagliarlo in sottili lamelle. Raccogliere le briciole di formaggio e unirle alla salsa amalgamando bene. Conservare la salsa in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Assemblare disponendo nel piatto di portata le insalate fino a formare "un letto"; cospargere quindi i crostini di pane raffreddati. Unire il Castelmagno a lamelle e completare con la salsa.

Crema di sedano con Castelmagno DOP

Ingredienti (per 4 persone)

- 1,3 di litro di brodo di pollo
- un grosso sedano bianco mondato
- 25 g di patate
- mezza cipolla
- 70 g Castelmagno DOP
- 4 cucchiaini di panna liquida
- 2 cucchiaini d'olio
- sale

Preparazione

Mondare e lavare il sedano, privarlo dei filamenti e tagliarlo a pezzetti - sbucciare e tagliare a cubetti le patate - affettare la cipolla. Scaldare l'olio, aggiungere le verdure , lasciare insaporire per un attimo e versarvi il brodo. Cuocere a fuoco lento per 25' ca. Spegner e passare con il frullatore ad immersione, aggiungervi il Castelmagno sbriciolato e la panna, frullare nuovamente e servire in piatti caldi, con crostini di pane, guarnendo con una foglia di sedano.

Souffl  di Castelmagno DOP con miele e noci

Ingredienti (per 4 persone)

- 150 g di Castelmagno DOP
- 40 g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 3 dl di latte
- 4 uova
- 4 cucchiai di miele millefiori
- 12 gherigli di noci
- sale
- pepe

Preparazione

In una casseruola sciogliere il burro, aggiungere la farina e versare gradatamente il latte, mescolando con una frusta fino ad ottenere una besciamella molto densa e facendo attenzione a non formare grumi. Unire il Castelmagno sbriciolato amalgamando bene; togliere il tegame dalla fiamma e incorporare i tuorli ad uno ad uno. Salare e pepare. Montare gli albumi a neve aggiungendo un pizzico di sale; unire il composto precedentemente preparato e versare in uno stampo imburrato. Cuocere in forno preriscaldato a 175° per circa 30 minuti. Servire il souffl  appena sfornato, irrorato con un filo di miele e decorato con le noci spezzettate grossolanamente.

Melanzane ripiene di Castelmagno DOP

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 melanzane tonde
- 300 grammi di Castelmagno DOP (media stagionatura)
- 2 uova
- 1/2 litro di latte
- pangrattato
- pepe
- sale

Preparazione

Sbucciare le melanzane, sezionarle a metà in verticale, praticando leggeri tagli all'interno.

Salare leggermente le otto mezze melanzane ottenute, porle in forno a media temperatura. Cuocere in parte, estrarre dal forno ed asportare la parte centrale, schiacciandola. Mescolare un uovo intero con un tuorlo, aggiungendo latte, unire il Castelmagno sbriciolato, la polpa estratta, sale e pepe q.b.; versare ancora del latte, ricavando un composto fluido e consistente.

Farcire le melanzane con il composto, cospargere di pangrattato; riporre in forno caldo, completando la cottura. A cottura ultimata, guarnire con pomodorini, foglie di basilico e servire.

Risotto al Castelmagno DOP, miele e noci

Antica ricetta certificata dall'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte.

Ingredienti e dosi (per 6 persone)

- 600 g di Riso Carnaroli
- 1 cipolla
- brodo vegetale
- vino bianco
- vino bianco d.o.c. piemontese q.b.
- 500 g di Castelmagno D.O.P.
- miele
- olio extra vergine di oliva
- burro
- noci sgusciate

Preparazione

In una casseruola mettere olio e burro. Aggiungere della cipolla tritata fine e farla rosolare.

Inserire il riso e tostarlo bene. Bagnare con vino bianco D.O.C. piemontese.

Dopo che il vino sarà consumato, inserire dei pezzetti di Castelmagno e continuare la cottura con brodo vegetale, girando sempre il riso con un cucchiaio di legno.

Quando sarà quasi pronto, aggiungere gr. 200 di Castelmagno sbriciolato e 3 cucchiari di miele. Terminare la cottura. Mantecare con burro e Castelmagno a schegge. Al momento del servizio spargere sopra al riso un filo di miele e delle noci sgusciate. *Vino consigliato con questo piatto: Roero Arneis.* Servite le fette ben calde.

Gnocchi al Castelmagno DOP

Ingredienti (per 4 porzioni)

- 1 kg di patate farinose a pasta bianca
- Castelmagno DOP 150 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 300 g di farina
- burro 50 g
- sale
- pepe

Preparazione

Lavare le patate e lessarle; una volta cotte, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate.

Unire farina e impastare (l'impasto dev'essere morbido ma non si deve attaccare alle dita).

Dall'impasto ricavare quindi gli gnocchi.

Per la preparazione della salsa sciogliere il burro in una casseruola, unire il formaggio sbriciolato e il vino bianco. Cuocere per 5 minuti a fuoco basso, mescolando. Aggiungere il sale e il pepe. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolandoli man mano che vengono a galla. Condirli infine con la salsa ben calda.

Una variante: per la preparazione delle patate potete provare a lessarle utilizzando in parti uguali dell'acqua e del vino rosso.

Risotto al Castelmagno DOP e punte di asparagi

Ingredienti (per 4 persone)

- 360 g di riso superfino
- 150 g di Castelmagno DOP
- 200 g di asparagi
- 1/2 cipolla
- 1 l di brodo
- 40 g di parmigiano
- 40 g di burro
- sale
- pepe

Preparazione

Fondere 10 g di burro in un tegame con la cipolla tritata facendo leggermente rosolare. Aggiungere le punte di asparagi e lasciare cuocere a fuoco lento per alcuni minuti. Unire quindi il riso facendolo tostare leggermente e bagnandolo con il brodo bollente. Salare e pepare. Cinque minuti prima di concludere la cottura unire il Castelmagno sbriciolato e mescolare. Quando il riso è pronto spegnere la fiamma e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano.

Tagliatelle con spinaci, miele e Castelmagno DOP

Ingredienti (per 4 persone)

- Tagliatelle
- 150g Castelmagno DOP
- 200 g. spinaci freschi
- 100 g. uvetta sultanina
- 30 g. di pinoli tostati
- 3 cucchiaini miele di acacia
- 40g burro
- olio d'oliva q. b.
- 3 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Preparazione

Preparare la salsa facendo saltare gli spinaci in una padella con l'olio d'oliva e il burro. Aggiungere l'uvetta, i pinoli, il miele e pochissima panna. Far cuocere leggermente e quindi aggiungere il Castelmagno sbriciolato. Lessare intanto le tagliatelle in abbondante acqua bollente e sale.

A cottura effettuata scolare la pasta, aggiungerla nella padella alla salsa evitando che si asciughi troppo, spolverare col pepe e servire con un filo di miele e uno di olio extra vergine.

Si raccomanda di porre in ammollo l'uvetta prima dell'utilizzo. Un consiglio sfizioso: preparate le tagliatelle utilizzando oltre alla normale farina 00 anche della farina di castagne per rendere il vostro piatto ancora più esclusivo.

Polenta con il Castelmagno DOP

Ingredienti (per 4 persone)

- 800 g di farina di mais
- 3 l d'acqua
- 100 g di Castelmagno DOP
- 30 g di sale (10 g per litro d'acqua)
- 500 ml di panna da cucina
- 125 g di Castelmagno DOP
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe nero

Preparazione

In una grossa pentola, portate a ebollizione l'acqua per la polenta, salatela e, poi, versatevi la farina rapidamente ma a pioggia. Mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno e abbassando la fiamma appena l'acqua raggiunge nuovamente l'ebollizione, cuocete la polenta finché inizia a staccarsi dalle pareti della pentola (l'impasto deve "sobollire", ossia lasciar sfuggire ogni tanto uno sbuffo di vapore). In media occorrono circa 45 minuti, ma molto dipende dalla frequenza della mescolatura e dalla grana della polenta. A fine cottura, aggiungete il Castelmagno e mescolate fino a quando non si sarà amalgamato completamente; quindi, togliete la polenta dal fuoco, sistematala in uno stampo e lasciatela raffreddare. Accendete il grill del forno.

Nel frattempo, preparate la crema. In una ciotola unite la panna, il Castelmagno e il grana, un pizzico di sale e uno di pepe; mescolate fino a ottenere una spuma morbida e omogenea. Tagliate la polenta a fette e disponetele su una placca da forno leggermente unta; cospargetevi sopra 2 cucchiaini di crema e infornate il tutto per 10 minuti circa (la crema deve risultare colorita). Sfornate e servite le fette ben calde.

Fonduta al castelmagno

Wikibooks, manuali e libri di testo liberi.

La fonduta al castelmagno, analogamente alla [fonduta al raschera](#) è un ottimo piatto consumato così com'è, ma in realtà si tratta di un semilavorato. Questa fonduta dal sapore salato e molto profumato è perfetta come condimento degli gnocchi.

Nel cuneese gli gnocchi al castelmagno sono un piatto tipico e il modo migliore per realizzare questo connubio è proprio quello di fare una fonduta.

Il castelmagno è un formaggio di malga molto raro perché prodotto solo nei dintorni dell'alpe Chaslar a 1.800 metri nella valle omonima, non lontana dal capoluogo (Cuneo). Si presenta sempre in una forma stagionata ed ha la caratteristica di sbriciolarsi facilmente.

Ingredienti

per 4 persone

- 100 grammi [castelmagno](#)
- 100 grammi di [panna](#)
- 1 rosso d'uovo

Preparazione

1. Grattugiare il finemente il formaggio per facilitarne la fusione con la panna, mettere in un piccolo tegame (14 cm.) dai fianchi alti e ricoprire di panna.
2. Porre il tegame sul fuoco a bagnomaria e mescolare fino a che è completamente fuso e la miscela ha incorporato un poco di aria (si sente il rumore caratteristico scuotendo il cucchiaio).
3. Quando la miscela è perfettamente omogenea spegnere il fuoco ed aggiungere il rosso d'uovo sbattuto con un goccino d'acqua, continuando a mescolare e rimettere per circa un minuto nel bagnomaria.
4. A questo punto la fonduta è pronta per l'utilizzo che deve avvenire nei primi minuti immediatamente successivi, perché raffreddandosi tende rapidamente a raddensare.

Consigli e regolazioni

Se la fonduta appare troppo liquida è possibile aggiungere poca farina (1/2 cucchiaino) o un po' d'olio per raddensare.

Gnocchetti tricolori al Castelmagno

Preparazione



Bollire le patate, passarle al setaccio e mescolarle con la farina avendo cura di tenerne un po' da parte. Dividere l'impasto in tre parti: alla prima aggiungere gli spinaci frullati, alla seconda i quattro cucchiai di polpa di pomodoro. A questi due impasti aggiungere la farina tenuta da parte per equilibrare la consistenza degli impasti e incorporare le parti molli aggiunte. La terza parte lasciarla bianca.

Lavorare accuratamente gli impasti separatamente e formare dei cordoni della grossezza di un dito. Tagliarli in gnocchi di 1,5 cm circa.

Portare a bollire abbondante acqua in una pentola, salarla e versarvi gli gnocchi. Quando galleggiano possono considerarsi cotti.

Raccogliere gli gnocchi con una schiumarola e versarli in una padella dove è stato fatto imbiondire il burro. Farli saltare, aggiungere il Castelmagno tagliato a pezzi piccolissimi, la panna, metà del parmigiano e un pizzico di pepe.

Disporre gli gnocchi in una pirofila, aggiungere il resto del parmigiano e passare in forno per 3-4 minuti. Portare in tavola ben caldo.

Ingredienti

800 g di patate farinose

250 g di farina

100 g di spinaci lessati

4 cucchiai di passata di pomodoro

250 g di panna

100 g di formaggio Castelmagno

50 g di parmigiano

50 g di burro

sale e pepe