

MONTASIO

Un sapore senza tempo





Montasio, a timeless flavour

There's nothing better to go with a meal than a high nutritional value cheese like Montasio DOP. **Naturally lactose free as a natural result of the traditional way Montasio DOP is made - contains galactose.** Rich in calcium, phosphorus, iron and vitamins. Its balanced composition of water (32-36%), lipids (32-34%) and proteins (24-26%) makes it easily digestible. Deeply rooted in the traditions and very landscape of Italy's Friuli Venezia Giulia and eastern Veneto regions, Montasio PDO is an exceptional cheese: it comes in four different levels of maturity: mild, medium, mature and extra mature. Perfect as part of a healthy, balanced and tasty diet: try it in our recipes! It is recognizable from the origin mark placed on the heel of the form with the repetition of the writing "Montasio" in an oblique direction.

Montasio - zeitloser Geschmack

Nichts rundet ein Mahl besser ab als ein nahrhafter Käse wie der Montasio g.U. **Natürlich laktosefrei infolge der traditionellen Herstellung bei der geschützten Ursprungsbezeichnung - enthält Galactose.** Reich an Kalzium, Phosphor, Eisen und Vitaminen. Dank der ausgewogenen Zusammensetzung aus Wasser (32-36%), Fett (32-34%) und Eiweiß (24-26%) ist er sehr bekömmlich. Der Montasio g.U. ist ein besonderer Käse, der im Land und bei den Leuten in Friaul-Julisch Venetien und im östlichen Venetien tief verwurzelt ist. Es gibt ihn in vier Reifegraden: jung, mittelreif, reif und vollreif. Ideal für eine gesunde, ausgewogene und schmackhafte Ernährung. Probieren Sie ihn in unseren Rezepten! Erkennbar ist es an dem am Formabsatz angebrachten Herkunftszeichen mit der Wiederholung der Schrift "Montasio" in schräger Richtung.



A tavola non può mancare un formaggio con elevato potere nutritivo come il Montasio DOP. **Naturalmente privo di lattosio, per effetto naturale della tipica lavorazione del Montasio DOP - contiene galattosio.** È ricco di calcio, fosforo, ferro e vitamine. Ha una composizione equilibrata tra acqua (32-36%), lipidi (32-34%) e proteine (24-26%) ed è ben digeribile. Il Montasio DOP è un formaggio speciale, radicato nella tradizione e nel territorio del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale. Si può assaporare in quattro diverse stagionature: fresco, mezzano, stagionato e stravecchio. Può essere protagonista di una dieta sana, bilanciata e anche gustosa: provalo nelle nostre ricette! Si riconosce dal marchio di origine posto sullo scalzo della forma con la ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo.

Un secondo marchio **"Quality Gold"** sul formaggio DOP "Montasio" con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco dal Consorzio, dopo una severa verifica dei parametri di qualità.

A secondary label **"Quality Gold"** on the DOP "Montasio" cheese aged over 100 days, it can be burned by the Consortium, after a strict verification of the quality parameters.

Ein zweites **"Qualitätsgold"**-Zeichen auf dem über 100 Tage gereiften "Montasio" - Käse g.U. kann vom Konsortium nach einer strengen Überprüfung der Qualitätsparameter verbrannt werden.



La zona d'origine

Il latte viene prodotto e trasformato nel Montasio DOP solo nel Friuli Venezia Giulia e nel Veneto orientale.

The area of origin

The milk is produced and processed into Montasio DOP only in Friuli Venezia Giulia and in eastern Veneto.

Il latte fresco

La materia prima è espressione del territorio, è sottoposta a controlli di qualità accuratissimi.

Fresh milk

The raw material, an expression of the excellence of the territory, is subjected to very accurate quality controls.

La tecnologia "morbida"

asseconda la flora microbica nella lenta maturazione del formaggio e contribuisce a formare le sue caratteristiche nutrizionali.

"Soft" technology

helps the microbial flora in the slow maturation of the cheese and helps to form its nutritional characteristics.

Il marchio di garanzia,

impresso su ogni forma dal Consorzio di Tutela, certifica l'identità, l'origine e il rispetto del disciplinare di produzione.



**naturalmente
PRIVO di
LATTOSIO**

Hallmark,

stamped on each wheel by the Protection Consortium, certifies its identity, origin and production specifications.

**NATURELY
LACTOSE
FREE**

Herkunft

Die Milch für den Montasio g.U. stammt ausschließlich aus Friaul-Julisch Venetien und dem östlichen Venetien und wird auch dort verarbeitet.

Frischmilch

Der Grundstoff Milch vermittelt den landestypischen Geschmack und unterliegt sehr strengen Qualitätskontrollen.

Die sanfte Technik

chützt die Mikroflora bei der langsamen Reifung des Käses und trägt zur Bildung seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften bei.

Das Gütesiegel

wird vom Schutzkonsortium auf jeden Käselaiab gepresst und garantiert dessen Name, Herkunft und Herstellungsverfahren.

**VON NATUR AUS
LAKTOSEFREI**



VIDEORICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 500 gr Montasio fresco, 16 fette di pane in cassetta spesso circa mezzo cm, uova intere, farina, pane grattugiato, 1000 ml olio per friggere, sale, pepe

Per la finitura del piatto: 120 gr barbabietole già bollite, 120 gr sedano rapa , radice di kren, olio evo, sale, pepe, pepe rosa.

COME SI FA

Tagliare a fette fini il Montasio. Stendere 8 fette di pane in cassetta e distribuire sopra ad ogni fetta il Montasio. Sovrapporre le altre fette di pane e fare pressione sui bordi (se necessario bagnare i bordi con poco uovo sbattuto). Passare nella farina, nell'uovo sbattuto ed infine nel pane, creando così una prima panatura. Conservare.

Pelare il sedano rapa e tagliarlo con il pelapatate. Condirlo in una ciotola con olio, sale e pepe rosa. Tagliare la barbabietola a pezzi e condirla con il kren grattugiato, olio, sale e pepe. Scaldare l'olio, friggere quindi il Montasio in carrozza. Una volta ben dorato, scolarlo su carta assorbente. Impiattare le rape. Servire caldo con il Montasio in carrozza.



il Momento del brunch
Per una colazione sostanziosa
e davvero gustosa

Brunch
For a hearty, delicious way
to start the day

der Brunch-Moment
für ein deftiges und leckeres
Frühstück

Montasio in carrozza
con insalata di rape

MONTASIO IN CARROZZA WITH TURNIPS AND BEETS

INGREDIENTS

Ingredients serves 4: 500 g fresh Montasio, 16 slices of white sandwich bread, measuring 1/2 cm thick each, eggs, flour, breadcrumbs, 1000 ml oil for frying, salt, pepper.
As a side dish: 120 g boiled beets, 120 g celery root, fresh horseradish root, EVOO, salt and pepper, pink pepper.

INSTRUCTIONS

Slice the Montasio finely. Lay out 8 bread slices and place a slice of Montasio on top of each. Place another slice of bread on top and press the edges together (if necessary, use a bit of beaten egg to seal the edges). Then dredge the sandwich in flour, beaten egg and the breadcrumbs, creating a layer of breading. Set aside.

Peel the celery root and slice with the vegetable peeler. Toss the celery root slices with the EVOO, salt and pink pepper. Cut the beetroot into pieces and toss with the grated horseradish, EVOO, salt and pepper. Heat the frying oil in a pan and fry the Montasio in carrozza cheese sandwiches. Once golden brown, drain on paper towels. Plate the beet and celery root sides. Serve warm with the Montasio in carrozza.

MONTASIO IM SCHLAFROCK MIT RÜBEN-SALAT

ZUTATEN

für 4 Personen
Für die Brotpäckchen: 500 g junger Montasio, 16 Scheiben Toastbrot (ca. 1/2 cm dick), ganze Eier, Mehl, Semmelbrösel, 1000 ml Öl zum Frittieren, Salz, Pfeffer
Gemüsebeilage: 120 g gekochte Rote Bete, 120 g Knollensellerie, frischer Meerrettich, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer, rosa Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Montasio in dünne Scheiben schneiden. 8 Scheiben Toastbrot mit jeweils einer Scheibe Montasio belegen. Die übrigen Toastbrotscheiben darüber legen und die Kanten andrücken (wenn nötig die Kanten mit etwas verquirltem Ei bestreichen). Für das Panieren die Brotpäckchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Beiseite stellen.

Den Sellerie schälen und mit dem Kartoffelschäler in Streifen schneiden. In einem Schälchen mit Öl, Salz und rosa Pfeffer anmachen. Rote Bete in Stücke schneiden und mit geraspelter Meerrettich, Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Das Öl erhitzen. Den Montasio im Schlafrock darin ausbacken, bis die Brotpäckchen goldbraun sind. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Rübensalate anrichten und noch warm mit dem Montasio im Schlafrock servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 284	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 25,9 g	Proteine - Protein - Eiweiß 14,8 g	Grassi - Fat - Fett 14,0 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone
Per le crespelle: 100 gr farina di grano saraceno, 250 ml latte
120 gr uova intere. 15 gr burro, 3 gr sale

Per la salsa: 400 gr besciamella, 400 gr verdure a piacere,
200 gr Montasio mezzano, olio evo, aglio, sale e pepe, burro.

COME SI FA

Lavorare tutti gli ingredienti delle crespelle con una frusta in modo da non formare dei grumi. Far riposare in frigorifero il composto per almeno un'ora. Quindi mescolare appena la base delle crespelle, scaldare una padella antiaderente con una noce di burro. Versare poco composto nella padella e formare delle crespelle ben fini e colorate. Girare la crêpes e sistemare le crespelle pronte su un panno.

A parte, lavare e mondare le verdure. Tagliarle a cubettini piuttosto sottili e conservarli. Una volta pronti, rosolarli appena con un filo d'olio, un pizzico di sale e l'aglio schiacciato. Togliere dal fuoco e conservare due cucchiaini di verdure a parte. Unire alle verdure la besciamella e il Montasio tagliato a cubettini, lasciandone a parte due cucchiainate. Farcire quindi le crespelle con il composto e chiuderle a piacere, imburrare leggermente una teglia e posizionare le crespelle. Terminare con le verdure e poco Montasio a cubetti. Infornare a 180°C fino a raggiungere la colorazione desiderata. Togliere dal forno, porzionare e servire caldo.

Crespelle al grano saraceno con verdure di stagione e Montasio

il Momento della *delizia*
Sfiziose e gustose,
con un morbido cuore di bontà

Delight
Indulgent and flavourful,
with a soft, delicious centre

der *exquisite* Moment
Gaumenschmaus
mit zartschmelzendem Herz

STUFFED BUCKWHEAT CREPES WITH SEASONAL VEGETABLES AND MONTASIO

INGREDIENTS

Serves 4
For the crepe: 100 g buckwheat flour, 250 ml milk, 120 g whole eggs, 15 g butter, 3 g salt.
For the sauce: 400 g béchamel sauce, 400 g vegetables of your choice, 200 g Montasio mezzano, EVOO, garlic, salt and pepper, butter.

INSTRUCTIONS

Whisk the crepe ingredients together until smooth and free of clumps. Let rest in the refrigerator for at least 1 hour. Remove from the refrigerator and barely mix to ensure the batter is even. Melt a pat of butter in a non-stick pan. Pour a bit of the batter into the pan and spread evenly to create fine, golden crepes. Flip the crepes and set on a kitchen towel. Wash the vegetables thoroughly. Finely dice the vegetables and set aside. Once ready, lightly sauté the vegetables with a bit of olive oil, a pinch of salt and the crushed garlic. Remove from heat and set 2 tablespoons of vegetables aside. Cut the Montasio into small cubes, setting 2 tablespoons aside, then mix with the vegetables and the béchamel. Stuff the crepes with the vegetable and cheese filling, close as desired. Lightly butter a casserole dish and arrange the crepes in it. Top with the remaining vegetables and a bit of the diced cheese. Bake at 180°C until golden brown (as desired). Remove from the oven, divide into portions and serve warm.

BUCHWEIZENCRÊPES MIT SAISONGEMÜSE UND MONTASIO

ZUTATEN

für 4 Personen
Für die Crêpes: 100 g Buchweizenmehl, 250 ml Milch, 120 g ganze Eier, 15 g Butter, 3 g Salz
Für die Soße: 400 g Béchamelsauce, 400 g Gemüse nach Wahl, 200 g Montasio Mezzano, natives Olivenöl extra, Knoblauch, Salz und Pfeffer, Butter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Crêpes mit einem Schneebesen gut verrühren, dabei Klümpchenbildung vermeiden. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen, dann herausnehmen und noch einmal kurz umrühren. Etwas Butter in eine beschichteten Pfanne geben und erhitzen. Wenig Teig in die Pfanne geben und den ganzen Pfannenboden damit dünn bedecken. Die Crêpes auf einer Seite backen, bis sie goldgelb sind, dann wenden und die zweite Seite backen. Die fertigen Crêpes auf einem Tuch übereinander stapeln. Derweil das Gemüse waschen und säubern, danach in kleine Würfelchen schneiden und beiseite stellen. Sobald alles vorbereitet ist, das Gemüse mit einer Prise Salz und dem zerdrückten Knoblauch in etwas Öl anbraten. Vom Herd nehmen, zwei EL Gemüse entnehmen und beiseite stellen. Den Montasio in Würfel schneiden, 2 EL davon abnehmen und beiseite stellen. Die restlichen Montasiowürfel und die Béchamelsauce unter das Gemüse rühren. Die Crêpes nach Belieben mit der Gemüsemasse füllen und zusammenklappen. Die gefüllten Crêpes auf ein leicht gefettetes Backblech legen und das beiseite gestellte Gemüse und die Montasio-Würfeln darüber geben. Im Backofen bei 180°C bis zum gewünschten Bräunungsgrad fertig garen. Aus dem Backofen nehmen, portionieren und heiß servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
161	10,2 g	7,8 g	10,1 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTEVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 200 gr pane grattugiato, 25 gr farina, 200 gr formaggio Montasio stravecchio, 200 gr uova (4 pz circa), noce moscata, sale, pepe.

Per la salsa: 400 gr funghi porcini (o a piacere) aglio, prezzemolo, timo, maggiorana, olio evo.

COME SI FA

Grattugiare il formaggio.
Per l'impasto: impastare tutti gli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere un composto omogeneo, compatto e malleabile. Formare delle palline. Schiacciarle poi direttamente in acqua bollente.
Per la salsa: lavare e mondare i funghi. Tagliarli a pezzetti se è necessario. Scaldare una casseruola con un filo d'olio e l'aglio schiacciato. Aggiungere i funghi e far rosolare velocemente. Cuocere quindi i passatelli in acqua bollente salata e quindi scolarli nella salsa ai funghi con poca acqua di cottura.

Terminare quindi con un filo d'olio e le erbe tritate finemente.

Passatelli asciutti con funghi ed erbe

il Momento della *suggestione*
Profumi e sapori del bosco
da distinguere ad occhi chiusi.

Grandeur
Aromas and flavours from the forest
to enjoy with your eyes closed

der *sinnliche* Moment
Duft und Geschmack der Schätze
des Waldes mit geschlossenen
Augen genießen

PASSATELLI PASTA WITH MUSHROOMS AND HERBS

INGREDIENTS

Serves 4
200 g breadcrumbs, 25 g flour, 200 g Montasio stravecchio, 4 medium eggs, nutmeg, salt, pepper.
For the sauce: 400 g porcini mushrooms (or another variety of your choice), garlic, parsley, thyme, marjoram, EVOO.

INSTRUCTIONS

Grate the cheese.
For the dough: mix then knead the ingredients for the pasta in a bowl until even, dense and malleable. Shape into small balls. Pass through the special pasta-making press directly into boiling water.
For the sauce:
Clean the mushrooms thoroughly.
Cut into pieces if necessary. Heat a slosh of oil and the crushed garlic in a saucepan.
Add the mushrooms and brown quickly.
Cook the passatelli in salted boiling water, drain then toss with the mushroom sauce and a bit of the cooking water over a flame. Finish with a bit of olive oil and the herbs, finely chopped.

PASSATELLI MIT PILZEN UND KRÄUTERN

ZUTATEN

für 4 Personen
Für den Teig: 200 g Semmelbrösel, 25 g Mehl, 200 g Montasio Stravecchio, 4 mittelgroße Eier, Muskatnuss, Salz, Pfeffer
Für die Sauce: 400 g Steinpilze (oder Pilze nach Belieben), Knoblauch, Petersilie, Thymian, Majoran, natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

Käse reiben. Alle Teigzutaten in einer Schüssel vermengen, bis ein glatter, fester und formbarer Teig entsteht. Kugeln formen, in eine Spätzlepresse geben und direkt ins kochende Wasser drücken.

Pilze abbrausen, säubern und gegebenenfalls zerkleinern. In einem Topf den zerdrückten Knoblauch in etwas Öl erhitzen. Die Pilze hinzu geben und kurz andämpfen. Die Passatelli in Salzwasser gar kochen, dann in ein Sieb abgießen und mit etwas Kochwasser zur Pilzsauce geben. Zum Schluss etwas Olivenöl sowie die fein gehackten Kräuter unterrühren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 192	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 17,1 g	Proteine - Protein - Eiweiß 12,6 g	Grassi - Fat - Fett 8,6 g



VIDEORICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTEVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 320 gr riso carnaroli, 20 gr cipolla bianca, sale, pepe, 800 ml brodo di carne 20 gr burro, 100 gr Montasio mezzano, 8 rapanelli.

Per la crema: 200 gr piselli bolliti e raffreddati, 100 ml brodo di carne, sale, pepe.

COME SI FA

Arrostire i rapanelli in padella con 10 gr di burro e il sale. Frullare i piselli con il brodo con il minipimer. Aggiustare di sapore. Tostare il riso a secco in una casseruola calda con un pizzico di sale. Quando questo sarà ben caldo e profumato, aggiungere la cipolla tritata finemente e mescolare. Quindi bagnare con il brodo caldo e portare il tutto a cottura, aggiungendo il brodo poco alla volta. Una volta cotto il riso (17-18 minuti circa) aggiungere la crema di piselli, spegnere il fuoco e mantecare con i 10 gr di burro e 40 gr di Montasio.

Quindi impiattare il riso e terminare con qualche cubetto di Montasio e i rapanelli arrostiti.

Risotto con piselli, Montasio e rapanelli

il Momento della *delicatezza*
Un sottile accostamento di sapori,
tutto da ricordare

Delicacy
A subtle yet unforgettable
combination of flavours

der *feine* Moment
Raffinierte Geschmackskombination
mit bleibendem Eindruck

RICETTA
SENZA
GLUTINE

Gluten free recipe
Glutenfreies Rezept

PEA RISOTTO WITH MONTASIO AND RADISHES

INGREDIENTS

Serves 4

320 g carnaroli rice, 20 g white onion, salt, pepper, 800 ml beef broth, 20 g butter, 100 g Montasio mezzano, 8 radishes.

For the pea purée: 200 g boiled and cooled peas, 100 ml beef broth, salt, pepper.

INSTRUCTIONS

Sauté the radishes in a pan with 10 g butter and a bit of salt. Purée the peas with the broth using an immersion blender. Add salt to taste. Dry toast the rice in a pre-heated saucepan with a pinch of salt. Once warm and fragrant, stir in the finely chopped onion. Cook slowly, adding a bit of warm broth at a time, mixing every now and again. Once the rice is cooked (about 17-18 minutes), add the pea purée, remove from the heat and mix in 10 g of butter and 40 g of Montasio cheese. Plate the risotto and garnish with a few cubes of Montasio and the roasted radishes.

RISOTTO MIT ERBSEN, MONTASIO UND RADIESCHEN

ZUTATEN

für 4 Personen

Für das Risotto: 320 g Risottoreis (Carnaroli), 20 g weiße Zwiebel, Salz, Pfeffer, 800 ml Fleischbrühe, 20 g Butter, 100 g Montasio Mezzano, 8 Radieschen

Für die Creme: 200 g gegarte Erbsen (abgekühlt), 100 ml Fleischbrühe, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Radieschen in einer Pfanne mit 10 g Butter und etwas Salz anbraten. Erbsen und Fleischbrühe mit dem Zauberstab pürieren. Abschmecken. Den Reis mit einer Prise Salz in einem heißen Topf trocken anrösten. Sobald er heiß ist und duftet, die fein gehackte Zwiebel hinzu geben und vermischen. Nach und nach etwas heiße Brühe einrühren und unter gelegentlichem Umrühren garen. Am Ende der Garzeit (ca. 17-18 Minuten) die Erbsencreme hinzufügen, vom Herd nehmen und 10 g Butter sowie 40 g Montasio unterrühren. Zuletzt das Risotto auf die Teller verteilen und mit den Montasiowürfeln und den gebratenen Radieschen garnieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 271	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 53,7 g	Proteine - Protein - Eiweiß 6,9 g	Grassi - Fat - Fett 3,1 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 8 persone

Per la focaccia: 800 gr farina 0, 400 gr acqua, 15 gr zucchero, 12 gr sale, 30 ml olio evo, 20 gr lievito di birra.

Per la farcia:

200 gr Montasio mezzano, 100 gr prosciutto cotto alta qualità, 200 gr spinaci bolliti e strizzati (anche surgelati), salvia, maggiorana.

COME SI FA

Sciogliere il lievito nell'acqua, insieme allo zucchero. Iniziare ad impastare in una ciotola tutti gli ingredienti versando solo alla fine il sale. Impastare bene, sistemare il composto in una ciotola leggermente unta. Cospargere con l'olio la superficie della pasta e far riposare per circa 60 minuti (dovrà raddoppiare di volume). Dividere il composto, ottenendo la pezzatura desiderata. Ungere bene una teglia e stendere il primo composto sulla base. Disporre quindi il prosciutto, gli spinaci, il sale, il Montasio e le erbe aromatiche. Stendere il resto dell'impasto e coprire la base. Ungere appena la superficie e far lievitare in un luogo caldo la focaccia fino a raddoppio del volume. Quindi accendere il forno a 220° C ed infornare la focaccia abbassando la temperatura a 200°C. Cuocere per circa 20 minuti, togliere dalla teglia, tagliare e servire.

Focaccia al rosmarino farcita con Montasio, prosciutto e spinaci

il Momento dell'*allegria*
Da condividere per una gustosa
serata in compagnia

Joy
To be shared for a flavourful
evening with others

der *Geselligkeitsmoment*
Für einen kulinarischen Abend
in fröhlicher Runde

ROSEMARY FOCACCIA STUFFED WITH MONTASIO, PROSCIUTTO AND SPINACH

INGREDIENTS

Serves 8

For the focaccia: 800 g type 0 flour, 400 g water, 15 g sugar, 12 g salt, 30 ml EVOO, 20 g brewer's yeast
For the filling: 200 g Montasio mezzano, 100 g high-quality prosciutto cotto, 200 g boiled spinach with the water squeezed out (frozen is fine) sage, marjoram.

INSTRUCTIONS

Dissolve the yeast in water with the sugar. Make the dough by kneading the ingredients for the focaccia in a bowl. Add the salt only at the end. Knead well, then let the dough rest in a slightly oiled bowl. Sprinkle the surface of the dough with the oil and let proof for about 1 hour (it should double in size). Divide the mixture into the desired amounts. Grease a baking tray well and roll out the first layer of dough on the bottom. Then add the prosciutto, spinach, salt, Montasio and aromatic herbs on top. Roll out the rest of the dough and cover the base. Lightly coat the surface in oil, then let the focaccia rise in a warm place until it doubles in size once again. Preheat the oven to 220°C, lower to 200°C and bake the focaccia. Bake for about 20 minutes. Remove from the baking tray to serve.

ROSMARIN-FOCACCIA MIT MONTASIO-SCHINKEN-SPINAT-FÜLLUNG

ZUTATEN

für 8 Personen

Für den Teig: 800 g Weizenmehl Type 405, 400 g Wasser, 15 g Zucker, 12 g Salz, 30 ml natives Olivenöl extra, 20 g Bierhefe
Für die Füllung: 200 g Montasio Mezzano, 100 g Qualitäts-Kochschinken, 200 g Spinat, gegart und ausgedrückt (auch TK), Salbei, Majoran,

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen. In einer Schüssel alle Zutaten vermengen, erst am Ende das Salz hinzu geben. Gut verkneten. Dann die Teigmasse in eine leicht geölte Schüssel legen, Oberseite mit Öl bestreichen und ca. 60 Minuten gehen lassen (das Teigvolumen muss sich verdoppeln). Den Teig auf die gewünschte Größe teilen. Backblech gut einfetten und die erste Teighälfte darin ausrollen. Mit Schinken, Spinat, Salz, Montasio und den Kräutern belegen. Den restlichen Teig ausrollen und die belegte untere Teighälfte damit bedecken. Die Focaccia mit wenig Öl bepinseln und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backofen auf 220°C vorheizen, dann Focaccia hinein geben und auf 200°C herunter schalten. Backzeit etwa 20 Minuten. Aus dem Blech nehmen, aufschneiden und servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
288	6,2 g	11,5 g	24,3 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone:

4 supreme di pollo da 220 gr circa con la pelle,
100 gr Montasio fresco, 300 gr peperoni mix,
burro, sale, pepe, 60 gr polenta, 200 gr acqua,
sale, timo, olio evo.

COME SI FA

Tagliare a cubettini fini i peperoni e il Montasio.
Rosolare i peperoni in padella per 4 minuti e aggiustare
di sapore. Una volta raffreddate, unire al Montasio.
Ricavare dalle supreme delle tasche,
aiutandosi con un coltello. Quindi farcire le supreme
con una sacca da pasticceria o un cucchiaino.
Arrostire da entrambi i lati il pollo salato in padella
con il burro caldo, e terminare la cottura in forno
a 200° C per circa 8-9 minuti circa.
Scaldare l'acqua con il sale, il timo e l'olio, aggiungere
la polenta a pioggia, rimestando, e portare a cottura.

Una volta pronte, tagliare a metà il pollo
e servirlo con la polenta morbida.

Tasca di pollo arrosto con Montasio e peperoni

il Momento della sorpresa
Un saporito secondo...
con un segreto da scoprire

Surprise
A flavourful second course
with a secret to discover

Überraschungsmoment
Ein schmackhaftes Hauptgericht ...
das ein kleines Geheimnis birgt

ROASTED CHICKEN STUFFED WITH MONTASIO AND CAPSICUM

INGREDIENTS

Serves 4

4 220 g chicken breasts, skin-on,
100 g fresh Montasio, 300 g mixed capsicums,
butter, salt, pepper, 240 g instant polenta,
800 g water, salt, thyme, EVOO.

INSTRUCTIONS

Finely dice the capsicum and the Montasio cheese.
Sauté the capsicum in a pan for 4 minutes;
add salt to taste. Once cool, mix the capsicum with
the Montasio. Create pockets in the chicken breasts
using a knife. Use a pastry bag or a spoon to stuff the
chicken breasts with the capsicum and cheese filling.
Melt a bit of butter in a pan and sauté both sides of
the chicken breasts, adding salt, then finish cooking
in the oven at 200°C for about 8-9 minutes. Heat
the water with the salt, thyme and EVOO, add the
polenta slowly, mixing as you go. Stir until cooked.
Once ready, cut the chicken breasts in half and serve
with the soft polenta.

GEBRATENE HÜHNERBRUSTTASCHE MIT MONTASIO UND PAPRIKA

ZUTATEN

für 4 Personen

4 Hühnerbrüste (je ca. 220 g) mit Haut, 100 g junger
Montasio, 300 g gemischte Paprika, Butter, Salz,
Pfeffer, 240 g Instantpolenta, 800 g Wasser, Salz,
Thymian, natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

Paprika und Montasio klein würfeln. Paprikawürfel
für 4 Minuten in einer Pfanne anschmoren.
Abschmecken und abkühlen lassen.
Die Montasiowürfel zu den Paprikas geben. Mithilfe
eines Messers Taschen in die Hühnerbrüste
schneiden und anschließend mit einem Spritzbeutel
oder Löffel befüllen.
Die gefüllten Taschen salzen und von beiden Seiten
mit der heißen Butter in einer Pfanne anbraten;
herausnehmen und im Backofen bei 200°C in etwa
8-9 Minuten fertig garen. Das Wasser mit Salz,
Thymian und Öl erhitzen, die Polenta unter Rühren
einrieseln lassen und aufkochen.
Die Hähnchenbrusttaschen aus dem Ofen nehmen,
in zwei Hälften schneiden und mit der cremigen
Polenta servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g

kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
149	5,6 g	12,3 g	8,8 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone:

600 gr filetto di maiale, burro, salvia, timo, 200 gr pane raffermo di due giorni, 100 gr Montasio mezzano, aglio, sale, pepe, 140 gr insalata misticanza, olio evo, senape Dijon.

COME SI FA

Grattugiare il Montasio con la grattugia a 4 facce utilizzando la grana fine. Rimuovere la crosta del pane raffermo con un coltello e sbriciolare a mano formando delle briciole di pane grossolane oppure grattarlo sulla grattugia a 4 facce formando una grana piuttosto spessa. Pulire il filetto di maiale eliminando i cordoni laterali e il tessuto connettivo in superficie. Ricavare dal filetto di maiale 12 fettine spesse circa 1 cm. Passare una facciata di ogni rondella nel pane, facendo poca pressione in modo da attaccarlo per bene. Quindi salare la carne e arrostita in padella con una noce di burro, aglio, timo e salvia prima dalla parte della polpa e poi da quella del pane. Quindi posizionare sul lato della polpa il Montasio grattugiato e farlo sciogliere velocemente. In una ciotola unire la senape con i condimenti e mescolare con una frusta in modo da formare una salsa (se necessario, aggiungere poca acqua in modo da renderla più morbida). Condire la misticanza. Impiattare sovrapponendo i medaglioni di maiale e servire con la misticanza.

Medaglioni di maiale con
Montasio e briciole di pane

il Momento del *sapore*
Il gusto deciso di un piatto
che sarà protagonista su ogni tavola

Flavour

The decisive taste of a dish that will
be the star of every table

der *Genuss*-Moment

Das kräftig schmeckende Gericht
ist der Star auf jedem Tisch

PORK MEDALLIONS WITH MONTASIO AND BREADCRUMBS

INGREDIENTS

Serves 4

600 g pork fillet, butter, sage, thyme,
200 g 2-day-old bread, 100 g Montasio mezzano,
garlic, salt, pepper, 140 g mesclun salad greens,
EVOO, Dijon mustard.

INSTRUCTIONS

Grate the Montasio with a 4-sided box grater, using the fine shredding side. Remove the crust of the bread with a knife and crumble by hand into large breadcrumbs, or grate using the larger shredding side of the box grater. Clean the pork fillet, eliminating the lateral tendons and the connective tissue on the surface. Cut into 12 slices, approximately 1 cm thick each. Dredge one side of each medallion in the bread, pressing a bit to make sure it sticks. Sprinkle with salt and roast the pork medallions in the pan with a pat of butter, garlic, thyme and sage, starting with the flesh side and ending with the breaded side. While cooking the breaded side, place a bit of grated Montasio on the flesh side, melting it quickly. In a bowl, mix the mustard with the other condiments, blending with a whisk to create a sauce (if necessary, add a bit of water). Dress the lettuce. Plate by overlapping the pork medallions and serve with the salad.

SCHWEINEMEDAILLONS MIT MONTASIO UND BROTKRUSTE

ZUTATEN

für 4 Personen:

600 g Schweinefilet, Butter, Salbei, Thymian,
200 g altbackenes Brot vom Vortag,
100 g Montasio Mezzano, Knoblauch, Salz,
Pfeffer, 140 g gemischter Schnittsalat,
natives Olivenöl extra, Dijonsenf

ZUBEREITUNG

Den Montasio mit der Vierkantreibe auf der kleinlochigen Hobelseite reiben. Die Kruste des altbackenen Brots mithilfe eines Messers entfernen und den Rest von Hand oder mit der Vierkantreibe auf der großlochigen Hobelseite in grobe Krümel zerreiben. Das Schweinefilet parieren und von Sehnen und Silberhaut befreien; dann in 12 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Die Medallions mit einer Seite ins geriebene Brot legen und leicht andrücken, damit die Krümel gut anhaften. Fleisch salzen und in einer Pfanne mit etwas Butter, Knoblauch, Thymian und Salbei zuerst auf der freien Seite, dann auf der Brotseite anbraten. Den geriebenen Montasio auf die Fleischseite geben und rasch schmelzen lassen. Für das Dressing den Senf mit den übrigen Gewürzen in einem Schälchen vermischen (ggf. mit etwas Wasser glatrühren) und den Schnittsalat damit anmachen. Die Medallions fächerartig auf den Tellern anrichten und mit dem Salatmix servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g

kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
190	12,4 g	16,1 g	8,8 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 2 melanzane grandi lunghe, 200 gr Montasio stravecchio, 250 gr pomodorini freschi, sale, pepe, basilico, olio evo.

COME SI FA

Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza. Inciderle con il coltello, condirle ed infornarle a 160° C per circa 30 minuti (dovranno risultare ben cotte). Quindi incidere con un coltello la polpa e spolparle con un cucchiaino. Far scolare la polpa su uno scolapasta o in un setaccio. Tagliare finemente a coltello il Montasio precedentemente pulito e i pomodorini freschi in quarti ed unire il tutto alla polpa di melanzane. Aggiustare di sapore e terminare con il basilico. Versare il composto nelle melanzane scavate. Infornare quindi il tutto in forno a 180° C fino a doratura. Servire calde e servire con la misticanza.

Melanzane gratinate con Montasio e pomodoro

il Momento dell'estate
Tutta la bontà di una stagione
in un piatto speciale

Summer
All the goodness of a season
in a special dish

der Sommer-Moment
Gaumenschmaus mit dem Duft
einer ganzen Jahreszeit

RICETTA
SENZA
GLUTINE

Gluten free recipe
Glutenfreies Rezept

AUBERGINES AU GRATIN WITH MONTASIO AND TOMATOES

INGREDIENTS

Serves 4
2 large, long aubergines
200 g Montasio stravecchio, 250 g fresh cherry or
Roma tomatoes, salt, pepper, basil, EVOO.

INSTRUCTIONS

Cut the aubergines in half lengthwise.
Use the knife to score along the top crosswise,
dress with EVOO, salt and pepper, and bake at 160°
C for about 30 minutes (they should be well cooked).
Cut around the edges of the pulp, then scoop
it out with a spoon. Drain the pulp of the aubergine
with a strainer or a sieve.
Remove the rind of the Montasio, then slice finely
with a knife. Cut the tomatoes into quarters.
Mix the cheese, tomatoes and aubergine pulp
together. Season to taste and add the basil.
Scoop the filling into the empty aubergine halves.
Bake in a pre-heated 180° C oven until golden brown.

GRATINIERTE AUBERGINEN MIT MONTASIO UND TOMATEN

ZUTATEN

für 4 Personen:
2 große Auberginen (lange Form), 200 g Montasio
Stravecchio, 250 g frische Kirschtomaten, Salz,
Pfeffer, Basilikum, natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

Die Auberginen der Länge nach in zwei Hälften
teilen. Mit dem Messer einritzen, würzen und bei
160°C im Backofen für rund 30 Minuten backen (sie
müssen sehr weich sein).
Das Fruchtfleisch mit dem Messer zerschneiden und
mit einem Eßlöffel herauslösen; anschließend in
einem Seiher oder Sieb abtropfen lassen.
Den Montasio säubern und mit dem Messer klein
schneiden. Die frischen Kirschtomaten vierteln.
Alles mit dem Auberginenfruchtfleisch vermengen.
Abschmecken und mit dem Basilikum abrunden.
Die Masse in die ausgehöhlten Auberginen füllen und
bei 180°C im Backofen goldbraun überbacken.
Heiß servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
102	2,3 g	7,1 g	7,2 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 700 gr patate, 150 gr Montasio stravecchio, 200 gr Montasio fresco, sale, olio evo, salvia, prezzemolo riccio, olio di semi di girasole.

COME SI FA

Pelare le patate e grattugiarle con la grattugia a 4 facce con la grana grossa. Mettere le patate in una ciotola e condirle con un pizzico di sale. Scaldare un padella con un filo d'olio. Versare le patate e farle cuocere per qualche minuto. Una volta pronte, aggiungere il Montasio tagliato a coltello, mescolare e pressare quindi la preparazione. Portare il tutto a cottura, formando una crosticina su entrambi i lati, tenendola in movimento con la padella. Scaldare poco olio di semi e friggere il prezzemolo e la salvia. Impiattare e servire caldo.

Frico tradizionale

il Momento della *tradizione*
Una bontà tipica
dal cuore del Friuli

Tradition
Authentic goodness from
the heart of Friuli

der *Traditionsmoment*
Ein Schmankerl
aus dem Herzen Friauls

RICETTA
SENZA
GLUTINE

Gluten free recipe
Glutenfreies Rezept

FRICO

INGREDIENTS

Serves 4

700 g potatoes, 150 g Montasio stravecchio,
200 g fresh Montasio, salt, EVOO, sage,
curly parsley, sunflower seed oil.

INSTRUCTIONS

Peel the potatoes and grate them on the larger side of a box grater. Place the grated potatoes in a bowl and dress them with a pinch of salt.
Heat a slosh of oil in a pan.
Add the potatoes and cook for a few minutes.
Cut the Montasio into julienne-sized sticks then, when ready, mix with the potatoes and press to compress, similar to hash browns.
Cook until a crust is formed on both sides, continuously moving it with the pan.
Remove and set aside. Add a bit of vegetable oil to the pan and fry the parsley and sage.
Plate, garnish and serve warm.

FRIAULER FRICO

ZUTATEN

für 4 Personen

700 g Kartoffeln, 150 g Montasio Stravecchio,
200 g junger Montasio, Salz, natives Olivenöl extra,
Salbei, krause Petersilie, Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Den Montasio mit einem Messer klein schneiden.
Die Kartoffeln schälen und mit der Vierkantreibe auf der großblöchrigen Seite reiben. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz würzen.
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen.
Die Kartoffeln hineingeben und einige Minuten garen.
Dann den Montasio unterrühren und die Masse andrücken. Die Kartoffel-Käse-Masse unter ständigem Schwenken in der Pfanne solange weiter garen, bis sich auf beiden Seiten eine Kruste gebildet hat. Etwas Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Petersilie und den Salbei frittieren.
Auf Tellern anrichten und heiß servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g

kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
198	11,4 g	11,4 g	12,1 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 600 gr patate dolci, americane bianche, 50 gr burro, zucchero, scorza di arancio, 60 gr miele millefiori, 1 bacca di vaniglia, 80 gr Montasio mezzano grattugiato.

COME SI FA

Lavare e pelare le patate americane, grattugiarle con la grattugia a 4 facce utilizzando la grana più grossa. Mescolarle quindi in una ciotola con poco zucchero, il Montasio e i semi di vaniglia. Scaldare una padella con pochissimo burro, disporre quindi le patate (dandogli la forma desiderata) formando uno strato alto circa 1 cm. Cuocere a fuoco medio-basso con il coperchio fino a raggiungere la giusta cottura, girare quindi il rosti e continuare la cottura. Nel mentre, grattugiare la scorza dell'arancio e aromatizzare il miele. Quindi pelare a vivo l'arancia e ricavarne degli spicchi. Una volta pronto il rosti di patate, impiattarlo e servirlo con il miele e gli spicchi di arancia.

Rosti di patate dolci, Montasio e miele all'arancio

il Momento della *fantasia*
Creatività di sapori per chi ama
sperimentare

Imagination
Creative flavours for those
who like to experiment

Der *Phantasie*-Moment
Kreativer Genuss für
Experimentierfreudige

RICETTA
SENZA
GLUTINE

Gluten free recipe
Glutenfreies Rezept

SWEET POTATO ROSTI WITH MONTASIO AND ORANGE HONEY

INGREDIENTS

Serves 4

600 g white sweet potatoes (yams), 50 g butter, sugar, orange peel, 60 g wild flower honey, 1 vanilla bean, 80 g Montasio mezzano, grated.

INSTRUCTIONS

Wash and peel the sweet potatoes and grate them on the larger side of a box grater. Mix them in a bowl with a little bit of sugar, the Montasio and the vanilla seeds, removed from their pod. Heat a bit of butter in a pan, then arrange the potatoes in the shape of your choice, creating 1-cm-high stacks. Cook over a medium to low flame with the lid on until cooked as desired, then flip and continue cooking. In the meanwhile, grate the orange peel and mix into the honey. Then cut out the pulp of the orange wedges, removing the pith and the membranes. Once the sweet potato stacks are ready, plate and serve with the honey and the orange wedges.

SÜSSKARTOFFEL-MONTASIO-RÖSTI AN ORANGENSALTEN IN HONIG

ZUTATEN

für 4 Personen

600 g weiße Süßkartoffeln, 50 g Butter, Zucker, Orangenschale, 60 g Blütenhonig, 1 Vanilleschote, 80 g Montasio Mezzano (gerieben)

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln waschen und schälen, dann mit der Vierkantreibe auf der großlöchrigen Seite reiben. Die Kartoffelmasse in einer Schüssel mit etwas Zucker, dem Montasio und dem Vanillemark vermengen. Eine Pfanne mit sehr wenig Butter erhitzen, die Kartoffelmasse in der gewünschten Form hineingeben und auf ca. 1 cm Dicke plattdrücken. Die Röstis auf mittlerer bis kleiner Stufe bei geschlossenem Deckel goldbraun backen, dann wenden und fertig garen. In der Zwischenzeit die Orangenschale abreiben und den Honig damit verfeinern. Die Orangen bis ans Fruchtfleisch schälen, die Spalten aus den Häuten lösen und herausnehmen. Die fertigen Kartoffelrösti auf dem Teller anrichten und mit Honig und Orangenspalten garniert servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g

kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
186	23,7 g	3,9 g	8,4 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 150 gr farina 0, 55 ml acqua, 20 ml olio di semi di girasole, 20 gr zucchero, cannella in polvere.

Per la farcia: 400 gr mele, 30 gr uvetta ammollata in acqua, 100 gr Montasio fresco, 20 gr zucchero di canna, cannella, olio di semi di girasole.

Per la salsa: 50 gr ribes, 125 gr lamponi, 30 gr mirtilli, 25 gr zucchero di canna.

COME SI FA

Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola e ricavarne un composto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto per almeno 30 minuti. A parte, tagliare finemente il Montasio e le mele pelate; unire il tutto in una ciotola con l'uvetta ben strizzata, la cannella e lo zucchero. Quindi formare con l'impasto dei gnocchetti, schiacciarli a mano e stenderli con un mattarellino, formando dei dischetti piuttosto precisi e spessi 2 mm. Disporre al centro la farcia e chiuderli facendo molta pressione e dandogli la forma di un raviolo. Disporli in una teglia con della carta da forno, spennellarli con poco olio ed infornarli a 220°C per circa 8 minuti. Frullare in una ciotola con il minipimer i frutti rossi con lo zucchero e filtrare in un colino. Disporli sul piatto con la salsa ai frutti rossi e servire.

Ravioli dolci con mele, Montasio e uvetta

il Momento della dolcezza
Un sapore particolare
che non mancherà di stupire

Sweet Surprise
Unique flavour that never fails to
impress

der süße Moment
Ein besonderer Leckerbissen,
der alle begeistert

SWEET RAVIOLI WITH APPLES, MONTASIO AND RAISINS

INGREDIENTS

Serves 4

For the dough: 150 g type 0 flour, 55 ml water, 20 ml sunflower seed oil , 20 g sugar, cinnamon (ground)

For the filling: 400 g apples, 30 g raisins soaked in water, 100 g fresh Montasio, 20 g cane sugar, cinnamon, sunflower seed oil,

For the sauce: 50 g currants, 125 g raspberries, 30 g blueberries, 25 g cane sugar.

INSTRUCTIONS

Mix all the ingredients for the dough in a bowl until smooth and even. Let rest for at least 30 minutes. Separately, finely dice the Montasio and the peeled apples. Squeeze the excess water out of the raisins, then mix with the apples, Montasio, cinnamon and sugar. Create gnocchi-sized balls of dough, press them with your hand, then roll them out with a rolling pin to create perfectly round discs that are 2 mm thick. Place the filling in the centre of the round, then close them well, creating the shape of a dumpling. Arrange them on a baking pan covered with baking paper, brush with a bit of oil and bake at 220°C for about 8 minutes.

Add the berries and sugar to a bowl, blend with the immersion blender, then strain.

Plate the 'ravioli' with the berry sauce and serve.

SÜSSE RAVIOLI MIT ÄPFELN, MONTASIO UND ROSINEN

ZUTATEN

für 4 Personen

Für den Teig: 150 g Weizenmehl Type 405, 55 ml Wasser, 20 ml Sonnenblumenöl, 20 g Zucker, Zimtpulver

Für die Füllung: 400 g Apfel, 30 g Rosinen (in Wasser eingeweicht), 100 g junger Montasio, 20 g Rohrzucker, Zimt, Sonnenblumenöl

Für die Soße: 50 g rote Johannisbeeren, 125 g Himbeeren, 30 g Heidelbeeren, 25 g Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verkneten. Teig mindestens 30 Minuten gehen lassen. Derweil den Montasio und die geschälten Äpfel sehr klein schneiden; mit den gut ausgedrückten Rosinen, dem Zimt und dem Zucker in eine Schüssel geben und alles vermischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit der Hand flachdrücken und mit einem Nudelholz 2 mm dick und kreisrund ausrollen. In die Mitte jeder Teigscheibe etwas Füllung geben, zur typischen Ravioliform zusammen klappen und die Ränder gut festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Öl bepinseln und bei 220°C für etwa 8 Minuten im Backofen backen.

In einem Rührbecher die Früchte und den Zucker mit dem Zauberstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Ravioli mit der Früchtesoße auf einem Teller anrichten und servieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 181	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 26,5 g	Proteine - Protein - Eiweiß 5,2 g	Grassi - Fat - Fett 6,7 g



VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE
REZEPTVIDEO

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone: 1 rotolo di pasta sfoglia,
100 gr Montasio fresco, 1 pera Abate, 30 gr zucchero.

Per la salsa:

100 gr panna fresca
30 gr cioccolato fondente
Anice stellato
Chiodo di garofano

Per la finitura del piatto:

10 Alkekengi

COME SI FA

Ricavare 8 rettangoli dalla sfoglia di pasta.
Incidere al centro 4 di questi rettangoli
formando dei tagli netti
Tagliare le pere finemente e condirle in una ciotola
con lo zucchero e il Montasio.
Disporre sui 4 rettangoli la farcia e coprire
con i 4 rettangoli incisi.
Pressare bene i bordi, spolverare con poco zucchero
ed infornare a 180°C per circa 10-12 minuti.
Per la salsa, portare a bollire la panna con l'anice
e il chiodo di garofano, toglierla dal fuoco
e filtrarla in una ciotola
sul cioccolato sminuzzato in precedenza.
Mescolare con una frusta e conservare.
Glassare nella salsa gli alkekengi.
Una volta pronte le preparazioni, servire.

Sfogliatine di pera e Montasio con salsa al cioccolato

il Momento della *golosità*
Un dessert irresistibile
per chiudere in bellezza

Indulgence
An irresistible ending
to a meal

der *Schlemmer*-Moment
Ein unwiderstehliches Dessert
für einen krönenden Abschluß

PEAR AND MONTASIO GALETTE WITH CHOCOLATE SAUCE

INGREDIENTS

Serves 4

1 roll of puff pastry, 100 g fresh Montasio,
1 abate fetel pear, 30 g sugar
For the sauce: 100 g fresh cream,
30 g dark chocolate , star anise, 1 whole clove
As a garnish:
10 Chinese lantern berries

INSTRUCTIONS

Cut the puff pastry into 8 rectangles.
On 4 of them, score with a knife, creating neat cuts.
Finely slice the pears and toss in a bowl with the
sugar and cubes of the Montasio.
Place the filling on 4 of the rectangles, then cover
with the 4 scored rectangles. Press the edges firmly
to seal. Dust with a bit of sugar and bake at 180°C
for approximately 10-12 minutes.
For the sauce, bring the cream, star anise and
clove to a boil, then remove from the heat.
Strain into a bowl with the chocolate,
broken or chopped into small pieces.
Mix with a whisk and set aside.
Dip the Chinese lantern berries into the chocolate.
Serve immediately once plated.

BIRNEN-MONTASIO- BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT SCHOKOLADENSOSSE

ZUTATEN

für 4 Personen

Für das Gebäck: 1 Rolle Blätterteig,
100 g junger Montasio, 1 Tafelbirne (z.B. Abate Fetel),
30 g Zucker
Für die Soße: 100 g frische Sahne,
30 g Zartbitterschokolade, Sternanis, Gewürznelke
Zum Anrichten: 10 Physalis-Beeren

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig in 8 gleich große Rechtecke schneiden.
Hochkant legen und 4 Teigplatten von oben nach unten
mehrmals mittig einschneiden.
Die Birnen klein schneiden und in einer Schüssel mit
dem Zucker und dem klein gewürfelten Montasio
vermengen. Die Birnenmasse auf den 4 ganzen
Teigplatten verteilen und jeweils eine eingeschnittene
Teigplatte darüber legen.
Die Kanten gut anpressen, mit etwas Zucker bestreuen
und bei 180°C rund 10-12 Minuten im Backofen backen.
Für die Soße die Schokolade in kleine Stücke
zerteilen und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit
dem Sternanis und der Gewürznelke aufkochen,
vom Herd nehmen und durch ein Sieb über die
Schokoladenstücke gießen. Mit einem Schneebesen zu
einer glatten Soße verrühren. Die Physalisbeeren in die
Soße eintauchen und die angerichteten Desserteller
damit garnieren.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
430	30,2 g	8,4 g	30,6 g



Fotografando con lo smartphone questo QR code è possibile visitare il sito internet del formaggio Montasio DOP

Place this QR code in front of your smartphone camera to open the Montasio PDO website.

Den QR-Code mit dem Handy einscannen und auf der Internetseite alles Wissenswerte über den Montasio g.U. erfahren.

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
Consortium for the Protection of Montasio Cheese
Konsortium zum Schutz des Montasio-Käses

Vicolo Resia 1/2 - 33033 Codroipo (UD) - Italia
 tel. +39 0432 905317 - info@formaggiomontasio.net

www.montasio.com



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
 DELLA REGIONE AUTONOMA
 FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo
 per lo sviluppo rurale "l'Europa
 investe nelle zone rurali"



Sottomisura 3.2, sostegno per l'attività di informazione e promozione.