

Il gusto giusto
per ogni momento
di gusto



MOMENTI MONTASIO



Consorzio per la tutela del formaggio Montasio



PER UN GRANDE FORMAGGIO...

Fresco, mezzano, stagionato o stravecchio: le stagionature del Formaggio Montasio DOP offrono un ventaglio di sapori in grado di stupire anche i palati più esigenti.

Il Montasio è un formaggio dalla storia antica, genuino e **naturalmente senza lattosio**, che ad ogni assaggio riesce a trasmettere l'emozione del territorio, gli aromi e i profumi delle erbe e dei fiori dei pascoli, l'esperienza dei casari. Riesce a rendere ogni momento un "Momento Montasio".



UN GRANDE CHEF

Cesare Gasparri è un talento giovane ma già di grande esperienza. Dopo gli studi, si perfeziona in prestigiosi ristoranti in Italia e all'estero sotto la guida di grandi Maestri della cucina, tra cui Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, e degli chef stellati Silvio Salmoiraghi e Andrea Ribaldone. Ha collaborato con ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina, e attualmente è Coordinatore Didattico presso la Scuola de La Cucina Italiana. È inoltre Chef titolare del suo Ristorante, il Rossini Bistrot di Pesaro.

Da questo connubio perfetto di estro e naturalezza nascono le ricette che troverai nelle prossime pagine: tanti spunti per creare dei momenti di gusto intenso nelle occasioni speciali, ma anche per dare un tocco di sapore ad ogni giornata.

Ad ogni ricetta è abbinata una videoricetta, che potrai guardare su internet fotografando con il tuo smartphone il QR Code presente nella relativa pagina di questo ricettario.

**E ora...
sforna il tuo
Momento
Montasio!**



il Momento del *brunch*
Per una colazione sostanziosa
e davvero gustosa



il Momento della *delizia*

Sfiziose e gustose,
con un morbido cuore di bontà

CREPELLE AL GRANO SARACENO CON VERDURE DI STAGIONE E MONTASIO

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

Aglione

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 le 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 cucchiai di verdure a parte. Unire alle verdure la besciamella e il Montasio tagliato a cubettini, lasciandone a parte due cucchiaiate.

Farcire quindi le crespelle con il composto e chiuderle a piacere, imbrattare 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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
161	10,2 g	7,8 g	10,1 g



VIDEORICETTA



il Momento della *suggestione*

Profumi e sapori del bosco
da distinguere ad occhi chiusi

PASSATELLI ASCIUTTI CON FUNGHI ED ERBETTE

COSA SERVE

Ingredienti per 4 persone:

200 gr pane grattugiato
25 gr farina
200 gr formaggio Montasio stravecchio
4 uova medie
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 con l'apposito attrezzo 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 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 erbette tritate finemente.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
192	17,1 g	12,6 g	8,6 g



VIDEORICETTA

il Momento della *delicatezza*

Un sottile accostamento di sapori,
tutto da ricordare



RICETTA
SENZA
GLUTINE

..... 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

RISOTTO CON PISELLI, MONTASIO E RAPANELLI

..... COME SI FA

Arrostire i rapanelli in padella con 10 gr di burro e il sale.
Frullare i piselli insieme al 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 portare il tutto a cottura, aggiungendo il brodo caldo
poco alla volta, mescolando di tanto in tanto.
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.

..... VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
271	53,7 g	6,9 g	3,1 g



VIDEORICETTA

il Momento della *sorpresa*

Un saporito secondo...
con un segreto da scoprire



TASCA DI POLLO ARROSTO CON MONTASIO E PEPERONI

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
240 gr di polenta istantanea
800 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 raffreddato, unire i peperoni 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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
149	5,6 g	12,3 g	8,8 g



VIDEORICETTA



il Momento del *sapore*

Il gusto deciso di un piatto
che sarà protagonista su ogni tavola

MEDAGLIONI DI MAIALE CON MONTASIO E BRICIOLE DI PANE

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 faccia di ogni rondella nel pane, facendo poca pressione in modo da attaccarlo per bene. Quindi salare la carne e arrostirla in padella con una noce di burro, aglio, timo e salvia prima dalla parte della polpa e poi da quella del pane. 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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
190	12,4 g	16,1 g	8,8 g



VIDEORICETTA

A close-up photograph of three stuffed eggplants served on a white plate. The eggplants are filled with a mixture of ground meat, tomatoes, and cheese, topped with fresh basil leaves. A drizzle of olive oil is artfully placed around the eggplants on the plate. In the background, there are fresh ingredients including cherry tomatoes, mushrooms, and a piece of cheese on a wooden board.

il Momento dell'estate

Tutta la bontà di una stagione
in un piatto speciale

RICETTA
SENZA
GLUTINE

MELANZANE GRATINATE CON MONTASIO E POMODORO

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 cucchiaio.
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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
102	2,3 g	7,1 g	7,2 g



VIDEORICETTA



il Momento della *tradizione*

Una bontà tipica
dal cuore del Friuli

RICETTA
SENZA
GLUTINE

FRICO TRADIZIONALE

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 una 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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
198	11,4 g	11,4 g	12,1 g



VIDEORICETTA



il Momento dell' *allegria*

Da condividere per una gustosa
serata in compagnia

FOCACCIA AL ROSMARINO FARCITA CON MONTASIO, PROSCIUTTO E SPINACI

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.
Proseguire impastando in una ciotola tutti gli ingredienti e aggiungere il sale solo alla fine. 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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
288	6,2 g	11,5 g	24,3 g



VIDEORICETTA

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



RICETTA
SENZA
GLUTINE

ROSTI DI PATATE DOLCI, MONTASIO E MIELE ALL'ARANCIO

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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
186	23,7 g	3,9 g	8,4 g



VIDEORICETTA

il Momento della *dolcezza*

Un sapore particolare
che non mancherà di stupire



RAVIOLI DOLCI CON MELE, MONTASIO E UVETTA

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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
181	26,5 g	5,2 g	6,7 g



VIDEORICETTA

il Momento della *golosità*

Un dessert irresistibile
per chiudere in bellezza



SFOGLIATINE DI PERA E MONTASIO CON SALSA AL CIOCCOLATO

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 a cubetti.
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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

kcal	carboidrati	proteine	grassi
430	30,2 g	8,4 g	30,6 g



VIDEORICETTA



Consorzio per la tutela del formaggio Montasio



Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Vicolo Resia 1/2 - 33033 Codroipo (UD) - Italia

tel. +39 0432 905317 - info@formaggiomontasio.net

www.montasio.com



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



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



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



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