

# Montasio. Tutte le stagioni del gusto.

MONTASIO. FLAVORS FOR EVERY SEASON

MONTASIO, DIE VIELFALT DES GESCHMACKS

Le ricette di / Recipes by /Rezepte von Chefkoch

Paolo Zoppolatti





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

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.

**Hallmark**, stamped on each wheel by the Protection Consortium, certifies its identity, origin and production specifications. A secondary label "Quality Gold" on the PDO "Montasio" cheese aged over 100 days, it can be burned by the Consortium, after a strict verification of the quality parameters.

**Das Gütesiegel** wird vom Schutzkonsortium auf jeden Käselab geprésst und garantiert dessen Name, Herkunft und Herstellungsverfahren. Nach einer strengen Überprüfung der Qualitätsparameter wird vom Konsortium ein zweites "Qualitätsgold"-Zeichen auf dem über 100 Tage gereiften g.U. "Montasio" - Käse eingekrantzt.



#### La zona d'origine

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

#### Il latte è fresco e non pastorizzato

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

#### La tecnologia "morbida"

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



naturalmente  
PRIVO di  
LATTOSIO

NATURELY  
LACTOSE  
FREE

VON NATUR AUS  
LAKTOSEFREI

#### Herkunft

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

#### Frische und nicht pasteurisierte Milch

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

#### "Soft" technology

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

**Paolo Zoppolatti**, di Cormons, è uno dei più rinomati interpreti della cucina italiana contemporanea. Territorio, tradizione, innovazione sono gli "strumenti del mestiere" che distinguono la sua cucina, sia nel ristorante che la sua famiglia gestisce da oltre un secolo, sia nelle sfide televisive della "Prova del Cuoco" che lo hanno reso famoso. Il suo grande estro creativo, in un percorso professionale attraverso i sapori e le suggestioni tipiche della cucina mitteleuropea, lo ha portato spesso ad interpretare le sfumature di sapore del formaggio Montasio, spaziando dall'antipasto al dolce.



Cormons-based **Paolo Zoppolatti** is one of the most renowned representatives of contemporary Italian cuisine. Local areas, tradition, and innovation are the signature "ingredients" of his cuisine, both in the restaurant his family has been running for over a century and in the challenges of the Italian TV show that made him famous, "La Prova del Cuoco". His great flair in a professional journey through the typical flavours and sensations of the Mitteleuropean cuisine often allowed him to bring the flavourful nuances of Montasio cheese to many dishes, ranging from appetizers to desserts.

Einer der renommiertesten Namen der zeitgenössischen italienischen Küche ist **Paolo Zoppolatti** aus Cormons. Territorium, Tradition und Innovation sind das „Handwerkszeug“ seiner Kochkunst. Sowohl im eigenen, seit über hundert Jahren von seiner Familie geführten Restaurant, als auch bei Kochsendungen, wie „Prova del cuoco“, die zu seinem Ansehen beigetragen haben. Seine große Kreativität haben ihn oft dazu gebracht auf der Entdeckungsreise durch Geschmack und typische Suggestionen der mitteleuropäischen Küche die Nuancen des Montasio-Käse zu interpretieren, von der Vorspeise bis hin zum Dessert.

## Carbonara di spaghetti al Montasio, curcuma e pancetta

### COSA SERVE

**Ingredienti per 4 persone:** 320 gr spaghetti, 40 gr Montasio stravecchio, 40 gr Montasio stagionato, ½ bicchiere di latte, 1 cucchiaino curcuma in polvere, 120 gr pancetta friulana, pepe nero, sale.

### COME SI FA

Mettere a cuocere gli spaghetti in acqua salata. Nel frattempo versare il latte in una casseruola ed unirvi le stagionature di Montasio grattugiate, la curcuma e abbondante pepe nero; sciogliere a fuoco basso, mantecarvi gli spaghetti scolati al dente e servire con la pancetta a listarelle precedentemente cucinata fino a renderla croccante.

**inverno**  
winter | Winter



VIDERICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTEVIDEO

## SPAGHETTI WITH MONTASIO CHEESE CARBONARA, TURMERIC, AND BACON

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

320 g spaghetti, 40 g extra-aged Montasio, 40 g aged Montasio, ½ cup milk, 1 tsp turmeric powder, 120 g Friuli bacon, black pepper, salt.

### DIRECTIONS

Cook the spaghetti in salted water. In the meantime, pour the milk into a saucepan and add the grated Montasio cheese, turmeric and plenty of black pepper. Let the cheese melt over low heat, then add the drained spaghetti slightly underdone and mix. Serve with sliced bacon previously cooked until crispy.

## SPAGHETTI CARBONARA MIT MONTASIO-KÄSE, KURKUMA UND SPECK

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

320 g Spaghetti, 40 g Montasio-Stravecchio-Käse, 40 g reifer Montasio-Käse, ½ Glas Milch, 1 Teelöffel Kurkumapulver, 120 g friulianischen Pancetta (Bauchspeck), schwarzer Pfeffer, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Kochen Sie die Spaghetti in Salzwasser. Geben Sie in der Zwischenzeit die Milch in einen Topf und fügen Sie den geriebenen Montasio-Käse, die Kurkuma und reichlich schwarzen Pfeffer hinzu. Lassen Sie alles bei niedriger Temperatur schmelzen. Fügen Sie die abgetropften Spaghetti „al dente“ (bissfest) hinzu, verrühren Sie alles und servieren Sie das Ganze mit dem zuvor knusprig in Streifen gegartem Pancetta (Bauchspeck).

### VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLEICHE NÄHRWERTE JE 100 g

kcal  
392

Carboideati - Carbohydrate - Kohlenhydrate  
44,5 g

Proteine - Protein - Eiweiß  
21 g

Grassi - Fat - Fett  
16,8 g

## Costoletta di ortaggi con Montasio e carciofi

### COSA SERVE

**Ingredienti per 4 persone:** 2 patate medie bollite, 400 gr ortaggi lessati (carote, finocchi, broccolo, sedano rapa, cipolla, porro), 2 carciofi con gambo, 100 gr Montasio fresco, 1 uovo, 1 bicchiere di latte, 1 limone, 4 fogli di pasta fillo, olio evo, olio per friggere, pangrattato, farina, sale, pepe.

### COME SI FA

Mescolare le patate bollite schiacciate con le verdure e con il Montasio tagliato a cubetti, regolare di sale e pepe. Adagiare un quarto del composto al centro di un foglio di pasta fillo, infilzare nell'impasto un quarto di gambo di carciofo (sbollentato) tagliato per il lungo, chiudere e darvi la forma di una costoletta; passare nella farina, nell'uovo sbattuto con il latte e nel pangrattato e friggere da ambo i lati fino a doratura. Servire con i carciofi puliti e tagliati sottili e conditi con olio, limone, sale e pepe.

**inverno**  
winter | Winter



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## VEGETABLE CUTLET WITH MONTASIO CHEESE AND ARTISCHOCKEN

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

2 medium size boiled potatoes, 400 g boiled vegetables (carrots, fennel, broccoli, celeriac, onion, leek), 2 artichokes with stems, 100 g fresh Montasio cheese, 1 egg, 1 glass of milk, 1 lemon, 4 sheets of fillo dough, extra-virgin olive oil, frying oil, flour, salt, pepper.

### DIRECTIONS

Mix the mashed boiled potatoes with the vegetables and diced Montasio cheese, season with salt and pepper. Place one-fourth of the mixture in the middle of a fillo dough sheet. Add one-fourth of an artichoke stem (blanched) cut lengthwise close the sheet and give it the shape of a cutlet; dip in flour, in egg beaten with milk and in bread crumbs and fry on both sides until browned. Serve with cleaned and thin sliced artichokes seasoned with oil, lemon, salt and pepper.

## GEMÜSEKOTELETT MIT MONTASIO-KÄSE UND ARTISCHOCKEN

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

2 mittelgroße gekochte Kartoffeln, 400 g gekochtes Gemüse (Karotten, Fenchel, Brokkoli, Knollensellerie, Zwiebeln, Lauch), 2 Artischocken mit Stielen, 100 g frischer Montasio-Käse, 1 Ei, 1 Glas Milch, 1 Zitrone, 4 Blätter Filoteig, Olivenöl, Öl zum Braten, Mehl, Salz, Pfeffer.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Mischen Sie die pürierten Salzkartoffeln mit dem Gemüse und dem gewürfelten Montasio-Käse und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.

Geben Sie ein Viertel der Mischung in die Mitte eines Blätterteigs, stecken Sie dann ein Viertel eines (blanchierten) und der Länge nach geschnittenen Artischockenstiels in die Mischung und verschließen Sie das Ganze in der Form eines Koteletts. Tauchen Sie das Gemüsekotelett erst in Mehl, dann in das mit Milch und Paniermehl verquirlte Ei und braten Sie es dann auf beiden Seiten goldbraun. Servieren Sie das Kotelett mit geputzten und in dünne Scheiben geschnittenen Artischocken, die mit Öl, Zitrone, Salz und Pfeffer gewürzt sind.

### VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

kcal  
92

Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate  
7,6 g

Proteine - Protein - Eiweiß  
8 g

Grassi - Fat - Fett  
5 g

## Frico del pek con radicchio di Treviso

### COSA SERVE

**Ingredienti per 4 persone:** 80 gr Montasio fresco, 160 gr Montasio stagionato, 300 gr pane raffermo, 2 cespi di radicchio di Treviso, 1 mela Golden, ½ cipolla, valeriana, sale, pepe, olio evo, succo d'arancia.

### COME SI FA

Tagliare un cespo di radicchio e la cipolla a pezzi piccoli e saltarli in padella con olio, mettere in una ciotola e mescolare con il pane e il formaggio tagliati a pezzi. Prendere una parte dell'impasto, metterlo in una padella antiaderente, cucinarlo da ambo i lati, schiacciando leggermente con una forchetta fino a doratura. Servire con un'insalata fatta con l'altro cespo di radicchio tagliato a pezzi e la valeriana, condita con fette di mela, olio, succo d'arancia, sale e pepe.

**inverno**  
winter | Winter



VIDERICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## FRICO DEL PEK WITH TREVISO RADICCHIO

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

80 g fresh Montasio cheese,  
160 g aged Montasio cheese, 300 g stale bread,  
2 heads of Treviso radicchio, 1 Golden apple,  
½ onion, cornsalad, salt, pepper,  
extra-virgin olive oil, orange juice.

### DIRECTIONS

Cut a head of radicchio and the onion into small pieces and sauté them in a pan with oil. Place in a bowl and mix with the chopped bread and cheese. Take some of the mixture, place it in a nonstick pan, cook it on both sides, crushing it lightly with a fork until golden brown. Serve with a salad prepared with the other head of chopped radicchio and cornsalad seasoned with apple slices, oil, orange juice, salt and pepper.

## FRICO DEL PEK MIT RADICCHIO AUS TREVISO

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

80 g frischer Montasio-Käse, 160 g reifer Montasio-Käse, 300 g altbackenes Brot, 2 Köpfe Treviso-Radicchio, 1 Apfel Golden, ½ Zwiebel, Feldsalat, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Orangensaft.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Schneiden Sie einen Kopf Radicchio und die Zwiebel in kleine Stücke und braten Sie sie in einer Pfanne mit Öl an. Geben Sie das Ganze in eine Schüssel und vermischen Sie es mit dem in Stücke geschnittenen Brot und Käse. Fügen Sie eine Portion der Mischung in eine antihaltbeschichtete Pfanne und braten Sie sie von beiden Seiten so lange an, bis sie goldbraun ist. Drücken Sie alles während des Bratens leicht mit einer Gabel zusammen. Servieren Sie dazu einen Salat, den Sie aus dem zweiten klein gehackten Kopf Radicchio und dem Feldsalat, den Apfelscheiben, Olivenöl, Orangensaft, Salz und Pfeffer zubereitet haben.

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

kcal  
227

Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate  
20 g

Proteine - Protein - Eiweiß  
11,1 g

Grassi - Fat - Fett  
11 g

## Cubotti di manzo con infuso di Montasio e tarassaco

### COSA SERVE

**Ingredienti per 4 persone:** 400 gr filetto di manzo, 2 dl brodo vegetale, 100 gr crosta edibile di Montasio, 200 gr tarassaco, 1 spicchio d'aglio, olio evo, salsa di soia, pepe, sale.

### COME SI FA

Tagliare la carne a cubi di 3 cm, insaporirli con pepe e salsa di soia; nel frattempo, da freddo portare a ebollizione il brodo con le croste di Montasio, togliere dal fuoco, unire la carne e lasciarla cucinare per tre minuti.

Ripassare in padella con olio e aglio il tarassaco già sbollentato, regolando di sale.

Servire mettendo al centro del piatto la verdura, tutt'intorno i cubetti di carne e versare l'infuso filtrato.

**primavera**  
spring | Frühling



## BEEF CUBES WITH MONTASIO CHEESE AND DANDELION

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

400 g beef fillet, 200 ml vegetable broth, 100 g Montasio edible rind, 200 g dandelion, 1 garlic clove, extra-virgin olive oil, soy sauce, pepper, salt.

### DIRECTIONS

Cut the meat into 3 cm cubes, season them with pepper and soy sauce; meanwhile, bring to a boil the broth with Montasio rinds in it. Remove from heat, add the meat and let it cook for three minutes.

Sauté the previously blanched dandelion in a pan with oil and garlic, seasoning with salt. Serve by placing the vegetables in the center of the plate, all around the meat cubes, and pour the filtered infusion.

## RINDFLEISCHWÜRFEL MIT MONTASIO-KÄSE UND LÖWENZAHN

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

400 g Rinderfilet, 200 ml Gemüsebrühe, 100 g essbare Montasio-Rinde, 200 g Löwenzahn, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Sojasauce, Pfeffer, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Schneiden Sie das Fleisch in 3 cm große Würfel und würzen Sie es mit Pfeffer und Sojasauce.

Bringen Sie in der Zwischenzeit die kalte Brühe mit den Montasio-Schwarten zum Kochen, nehmen Sie sie vom Herd und fügen Sie das Fleisch hinzu. Lassen Sie das Ganze für weitere drei Minuten kochen.

Sautieren Sie den bereits blanchierten Löwenzahn in einer Pfanne mit Öl und Knoblauch und schmecken Sie ihn mit Salz ab. Richten Sie das Gemüse in der Mitte des Tellers und die Fleischwürfel um das Gemüse herum an. Gießen Sie den gefilterten Sud darüber und servieren Sie das fertige Gericht.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 41,5	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 1,7 g	Proteine - Protein - Eiweiß 3,8 g	Grassi - Fat - Fett 2,5 g

## Nuvola con uova di trota, erba cipollina e fondata al Montasio

### COSA SERVE

**Ingredienti per 4 persone:** 100 gr Montasio stagionato, 150 gr panna, 4 uova, 4 fette di pan carrè, uova di trota, erba cipollina, sale.

### COME SI FA

Separare in due ciotole i tuorli dagli albumi, montare questi ultimi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Su un foglio di carta da forno adagiare una cucchiainata abbondante del composto di albumi formando un incavo, adagiarsi un tuorlo d'uovo spolverato di erba cipollina tritata e ricoprire con un'altra cucchiainata di bianco d'uovo montato; prendere il foglio di carta e rovesciarlo in acqua calda salata (non bollente). Girare la nuvola dopo un paio di minuti, e togliere dopo altri due minuti di cottura. Scaldare la panna in una casseruola, aggiungervi il Montasio grattugiato e far sciogliere. Tagliare il pan carrè con un coppa pasta da 10 cm e con un altro più piccolo coppare e formare un anello, tostare in padella. Adagiare in un piatto la fondata, l'anello di pane (spolverato tutt'intorno di erba cipollina) e alcune perle di uova di trota; mettervi sopra la nuvola e servire.

**primavera**  
spring | Frühling



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## CLOUD WITH TROUT CAVIAR, CHIVES AND MONTASIO CHEESE FONDUE

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

100 g aged Montasio cheese,  
150 g heavy cream, 4 eggs, 4 slices of bread,  
trout caviar, chives, salt.

### DIRECTIONS

Separate the yolks from the egg-whites in two bowls, beat the latter until stiff and add a pinch of salt. On a sheet of baking paper place a large spoonful of the egg-white mixture forming a well. Place an egg yolk sprinkled with chopped chives on it and cover with another spoonful of whipped egg whites; take the sheet of paper and turn it upside down in hot (not boiling) salted water. Turn the cloud after a couple of minutes, and remove it after additional two minutes of cooking. Heat the heavy cream in a saucepan, add grated Montasio cheese and let it melt. Cut the bread slices with a 10-cm cookie cutter and with another smaller one form a ring, toast the bread in a pan. Place the fondue, the bread ring (sprinkled all around with chives) and trout caviar on a plate; place the cloud on top and serve.

## WOLKE MIT FORELLENROGEN, SCHNITTBLAUCH UND MONTASIO KÄSEFONDUE

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

100 g reifer Montasio-Käse, 150 g Sahne,  
4 Eier, 4 Toastscheiben, Forellenrogen,  
Schnittlauch, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß in zwei Schüsseln und schlagen Sie letzteres mit einer Prise Salz steif. Geben Sie einen großzügigen Löffel der Eiweißmischung auf ein Blatt Backpapier, so dass eine Mulde entsteht, legen Sie ein mit Schnittlauch bestreutes Eigelb hinein und bedecken Sie es mit einem weiteren Löffel geschlagenem Eiweiß. Nehmen Sie das Blatt Papier auf und lassen Sie alles in das heiße (nicht kochende) Salzwasser rutschen. Wenden Sie die Wolke nach ein paar Minuten und nehmen Sie sie nach weiteren zwei Minuten Garzeit heraus. Erhitzen Sie die Sahne in einem Topf, geben Sie den geriebenen Montasio-Käse hinzu und lassen Sie ihn schmelzen. Stechen Sie mit Hilfe eines Teigausstecher (Durchmesser 10 cm) und mit einem kleineren Teigausstecher einen Ring aus dem Toastbrot, den Sie dann in einer Pfanne rösten. Richten Sie das Fondue, den Brotring (rundherum mit Schnittlauch bestreut) und ein paar Perlen Forellenrogen auf einem Teller an. Setzen Sie die Wolke obendrauf und fertig ist das Gericht.

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

kcal  
291

Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate  
14,5 g

Proteine - Protein - Eiweiß  
14 g

Grassi - Fat - Fett  
19 g

## Gubanetta di pasta fresca alle erbe e Montasio

### COSA SERVE

**Ingredienti per 4 persone:** 150 gr Montasio mezzano, 100 gr ricotta fresca, 20 gr Montasio stagionato, 200 gr erbe (ortica, menta, bietta, tarassaco), 200 gr farina, 2 uova, sale, pepe, burro, olio evo.

### COME SI FA

Impastare la farina con le uova, un pizzico di sale e un cucchiaio d'olio, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare un'ora; stendere ottenendo dei fogli da 30 cm di lunghezza. Sbollentare le erbe in acqua bollente salata, raffreddarle in acqua e ghiaccio, scolare e tritare finemente, unirle alla ricotta e al Montasio mezzano tagliato a cubetti, regolare di sale e pepe. Disporre delle strisce di ripieno sulla sfoglia e arrotolarla formando un lungo cannellone, dandogli poi la forma di una chiocciola chiusa. Porre la gubanetta così ottenuta su una teglia, mettervi sopra dei fiocchi di burro e spolverare con una parte del Montasio stravecchio grattugiato; infornare a 180° per 10 minuti. Nel frattempo, mettere in una ciotola un cucchiaio di acqua bollente, il Montasio grattugiato e una noce di burro ed emulsionare con una frusta. Servire mettendo la salsa nel piatto, appoggiandovi sopra la gubanetta.

**primavera**  
spring | Frühling



VIDERICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## GUBANETTA OF FRESH PASTA WITH HERBS AND MONTASIO CHEESE

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

150 g semi-aged Montasio cheese, 100 g fresh ricotta cheese, 20 g aged Montasio, 200 g herbs (nettle, mint, chard, dandelion), 200 g flour, 2 eggs, salt, pepper, butter, extra-virgin olive oil.

### DIRECTIONS

Mix the flour with the eggs, a pinch of salt and a tablespoon of extra-virgin olive oil. Wrap in plastic film and let it rest for an hour. Roll out to obtain 30-cm-long sheets. Blanch the herbs in boiling salted water, cool in water and ice, drain, chop, and add them to the ricotta cheese and semi-aged cubed Montasio cheese, season with salt and pepper. Place strips of the stuffing on the sheet and roll it up to form a long cannelloni, then give it the shape of a spiral. Place the resulting gubanetta on a baking-pan, place butter flakes on top and sprinkle with a portion of the extra-aged grated Montasio cheese; bake at 180° for 10 minutes. Meanwhile, place a tablespoon of boiling water and the grated Montasio cheese and a dollop of butter in a bowl and emulsify with a whisk. Serve by placing the sauce on the plate, the gubanetta on top.

### VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

kcal  
125

Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate  
18 g

Proteine - Protein - Eiweiß  
11,4 g

Grassi - Fat - Fett  
12 g

## GUBANETTA AUS FRISCHER PASTA MIT KRÄUTERN UND MONTASIO-KÄSE

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

150 g Montasio-Mezzano-Käse, 100 g frischer Ricotta-Käse, 20 g reifer Montasio-Käse, 200 g Kräuter (Brennnessel, Minze, Mangold, Löwenzahn), 200 g Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Verkneten Sie das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und einem Esslöffel Öl, wickeln Sie es in Frischhaltefolie und lassen Sie es eine Stunde lang ruhen. Rollen Sie es dann zu 30 cm langen Blättern aus. Die Kräuter in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Wasser und auf Eis abkühlen lassen, abtropfen und schließlich fein hacken. Den Ricotta und den gewürfelten Montasio-Mezzano-Käse dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Legen Sie die Füllung in Streifen auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer langen Cannelloni auf, so dass er die Form einer geschlossenen Schnecke hat. Legen Sie die so entstandene Gubanetta auf ein Backblech, geben Sie ein paar Butterflockchen darauf und bestreuen das Ganze mit etwas geriebenem Montasio-Stravecchio-Käse. Danach 10 Minuten lang bei 180° im Ofen aufbacken. In der Zwischenzeit geben Sie einen Esslöffel kochendes Wasser, den geriebenen Montasio-Käse und ein Stück Butter in eine Schüssel und emulgieren sie mit einem Schneebesen.

## Carpaccio di tonno con maionese al Montasio, arachidi e cetrioli in agrodolce

### COSA SERVE

#### Ingredienti per 4 persone:

400 gr tonno a fette sottili, 30 gr Montasio stagionato, 1 cetriolo, 20 gr arachidi, 20 gr zucchero, latte, aceto di mele, olio di arachide, sale.

### COME SI FA

Stemperare con un cucchiaio di latte il Montasio grattugiato, frullarlo con un cucchiaino di aceto e versare a filo l'olio ottenendo una maionese. Pelare il cetriolo, estrarre la parte centrale con un levatorsoli e tagliare a rondelle, immergerlo per 5 minuti in un dl di acqua bollente con un cucchiaio di aceto di mele, sale e zucchero. Adagiare il tonno sul piatto e decorare con le rondelle di cetriolo, le arachidi salate ridotte in granella e ciuffetti di maionese.

**estate**  
summer | Sommer



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## TUNA CARPACCIO WITH MONTASIO MAYO, PEANUTS AND SWEET AND SOUR CUCUMBERS

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

400g thin-sliced tuna, 30g aged Montasio cheese, 1 cucumber, 20g peanuts, 20g sugar, milk, apple cider vinegar, peanut oil, salt.

### DIRECTIONS

Mix the grated Montasio cheese with a tablespoon of milk, blend them with a teaspoon of vinegar and pour in the oil, obtaining a mayonnaise. Peel the cucumber, take out the central part with a core remover and cut it into round slices, soak it for 5 minutes in 100 ml of boiling water with a tablespoon of apple cider vinegar, salt and sugar. Place the tuna on the plate and garnish with the cucumber slices, salted peanut grains and dollops of mayonnaise.

## THUNFISCH-CARPACCIO MIT MONTASIO-MAYONNAISE, ERDNÜSSEN UND SÜSSSAUREN GURKEN

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

400 g dünn geschnittener Thunfisch, 30 g reifer Montasio-Käse, 1 Gurke, 20 g Erdnüsse, 20 g Zucker, Milch, Apfelessig, Erdnussöl, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Den geriebenen Montasio-Käse mit einem Esslöffel Milch vermischen, mit einem Teelöffel Essig verrühren und das Öl einträufeln, so dass eine Mayonnaise entsteht. Schälen Sie die Gurke, entfernen Sie den mittleren Teil mit einem Kernetferner und schneiden Sie die Gurke in Scheiben. Danach tauchen sie die Scheiben 5 Minuten lang in 100 ml kochendes Wasser mit einem Esslöffel Apfelessig, Salz und Zucker. Legen Sie den Thunfisch auf den Teller und dekorieren Sie ihn mit den Gurkenscheiben, den zerstoßenen gesalzenen Erdnüssen und der Mayonnaise.

### VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

kcal  
162

Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate  
4 g

Proteine - Protein - Eiweiß  
14,7 g

Grassi - Fat - Fett  
9,6 g

## Cotechino di pollo, verdure e Montasio con brovada di zucchine

### COSA SERVE

#### Ingredienti per 4 persone:

1 petto di pollo, 1 dl panna,  
80 gr Montasio mezzano, 80 gr verdure tagliate a cubetti  
(zucchini, peperone, carota, cipolla), 2 zucchine,  
aceto di vino, olio evo, sale.

### COME SI FA

Frullare la carne di pollo con la panna regolando con un pizzico di sale e pepe, unire a questo impasto le verdure e il Montasio tagliato a cubetti, stenderlo su un foglio di pellicola adatta alla cottura e chiudere formando un cotechino. Cucinare in acqua bollente per otto minuti, toglierlo dall'acqua, lasciare intiepidire e togliere dalla pellicola. Nel frattempo, grattugiare la parte verde delle zucchine e condirla con olio, aceto, sale e pepe. Disporre nel piatto la brovada di zucchine e sopra posizionare le fette di cotechino.

**estate**  
summer | Sommer



VIDERICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## CHICKEN COTECHINO, VEGETABLES AND MONTASIO CHEESE WITH BROVADA ZUCCHINI

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

1 chicken breast, 100 ml heavy cream,  
80 g semi-aged Montasio cheese,  
80 g diced vegetables (zucchini, pepper, carrot,  
onion), 2 zucchini, wine vinegar,  
extra-virgin olive oil, salt.

### DIRECTIONS

Whisk the chicken meat with the cream, seasoning with a pinch of salt and pepper, add the vegetables and diced Montasio cheese to this mixture, spread it on a sheet of film suitable for cooking and close it forming a cotechino. Cook in boiling water for eight minutes, remove from water, let cool and remove from film. Meanwhile, grate the green peel of the zucchini and season it with oil, vinegar salt and pepper. Place the zucchini brovada on the plate and place the slices of cotechino on top.

## HÜHNERWURST, GEMÜSE UND MONTASIO-KÄSE MIT ZUCCHINI-BROVADA

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

1 Hähnchenbrust, 100 ml Sahne, 80 g Montasio Mezzano-Käse, 80 g gewürfelter Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotte, Zwiebel), 2 Zucchini, Weissessig, Olivenöl, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Mischen Sie das Hühnerfleisch mit der Sahne, die Sie mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Geben Sie zu dieser Mischung das Gemüse und den gewürfelten Montasio-Käse hinzu, verteilen Sie das Ganze auf einem Blatt Kochfolie und verschließen Sie es zu einer Schlackwurst. Kochen Sie die Wurst acht Minuten lang in kochendem Wasser. Dann aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und die Folie entfernen. Reiben Sie in der Zwischenzeit den grünen Teil der Zucchini und würzen Sie ihn mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer. Richten Sie zuerst die Zucchini-Brovada und dann die Schlackwurst-Scheiben auf dem Teller an.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 167	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 8,1 g	Proteine - Protein - Eiweiß 15,4 g	Grassi - Fat - Fett 7,9 g

# Insalata di tagliolini, Montasio, asparagi verdi e briciole di frico

## COSA SERVE

### Ingredienti per 4 persone:

240 gr tagliolini di pasta fresca, 6 asparagi verdi, 100 gr Montasio mezzano, 20 gr Montasio stagionato grattugiato, basilico, menta, senape, olio evo, pepe, sale.

## COME SI FA

Cucinare in abbondante acqua salata i tagliolini, tenendoli al dente, raffreddarli in acqua fredda. Fare delle strisce di asparagi e Montasio aiutandosi con un pelapatate, condirle con olio, sale, pepe e una punta di senape, unirvi la pasta e lasciare insaporire. Nel frattempo, spolverare il fondo di una padella con il Montasio stravecchio grattugiato e far cuocere da ambo i lati fino a doratura. Adagiare nel piatto i tagliolini spolverando con le briciole di frico croccante e qualche foglia di basilico e menta.

**estate**  
summer | Sommer



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

# SALAD WITH TAGLIOLINI PASTA, MONTASIO CHEESE, GREEN ASPARAGUS AND FRICO CRUMBS

## WHAT YOU NEED

### Ingredients for 4 servings

240 g fresh pasta tagliolini, 6 green asparagus, 100 g semi-aged Montasio cheese, 20 g grated aged Montasio cheese, basil, mint, mustard, extra-virgin olive oil, pepper, salt.

## DIRECTIONS

Cook the tagliolini pasta in plenty of salted water, keeping them slightly underdone; cool them in cold water. Create strips of asparagus and Montasio cheese using a potato peeler, season them with oil, salt, pepper and a pinch of mustard, add the pasta and marinate. Meanwhile, sprinkle the bottom of a pan with grated extra-aged Montasio cheese and cook on both sides until browned. Place the tagliolini on the plate and sprinkle with the crumbs of crispy frico and a few basil and mint leaves.

# TAGLIOLINI-SALAT, MONTASIO-KÄSE, GRÜNER SPARGEL UND FRICO-KRÜMEL

## WAS SIE BRAUCHEN

### Zutaten für 4 Personen

240 g frische Nudeln, 6 grüne Spargel, 100 g Montasio-Mezzano-Käse, 20 g reifer Montasio-Käse gerieben, Basilikum, Minze, Senf, Olivenöl, Pfeffer, Salz.

## WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Kochen Sie die Nudeln in reichlich Salzwasser, bis sie „al dente“ (bissfest) sind, und lassen Sie sie in kaltem Wasser abkühlen. Schneiden Sie den Spargel und den Montasio-Käse mit Hilfe eines Kartoffelschälers in Streifen, würzen Sie alles mit Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Senf, geben Sie die Nudeln dazu und lassen Sie das Ganze gut durchziehen. Bestreuen Sie in der Zwischenzeit den Boden einer Bratpfanne mit geriebenem Montasio Stravecchio-Käse und braten Sie ihn von beiden Seiten goldbraun an. Geben Sie die Nudeln auf den Teller und bestreuen Sie sie mit den knusprigen Frico-Krümeln und einigen Basilikum- und Minzblättern.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal 200	Carbohidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate 14 g	Proteine - Protein - Eiweiß 9,6 g	Grassi - Fat - Fett 11,5 g

## Cestino di polenta con Montasio, funghi, spinaci e melagrana

### COSA SERVE

#### Ingredienti per 4 persone:

80 gr farina di mais, 320 ml acqua bollente,  
80 gr Montasio stagionato, 100 gr funghi misti trifolati,  
40 gr spinaci, chicchi di melagrana, latte, sale.

### COME SI FA

In un paiolo di rame o una casseruola bollire l'acqua e versare a pioggia la farina di polenta, regolare di sale e cucinare per 40 minuti mescolando di tanto in tanto; spegnere e lasciare intiepidire. Prendere 4 ciotole di ceramica e adagiarevi all'interno un cucchiaio abbondante di polenta, inserire uno stampino d'acciaio del diametro più piccolo rispetto alle ciotole per formare l'incavo. Dopo un paio di minuti sformare il cestino. Scaldare i funghi con il latte e il Montasio e amalgamare il tutto. Versare il composto caldo nei cestini di polenta e metterli su un piatto con alla base le foglie di spinaci e intorno i chicchi di melagrana.

**autunno**  
autumn | Herbst



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

RICETTA  
SENZA  
GLUTINE

Gluten free recipe  
Glutenfreies Rezept

## POLENTA BASKET WITH MONTASIO CHEESE, MUSHROOMS, SPINACH AND POMEGRANATE

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

80 g corn flour, 320 ml boiling water,  
80 g aged Montasio cheese, 100 g mixed  
mushrooms cooked in oil with garlic and parsley,  
40 g spinach, pomegranate seeds, milk, salt.

### DIRECTIONS

In a copper pot or saucepan, boil water and gradually pour in the polenta flour, adjust the salt and cook for 40 minutes, stirring occasionally. Turn off the heat and let cool. Take 4 ceramic bowls and place a large spoonful of polenta in them, insert a steel mold with a diameter smaller than the bowls to form a well. After a couple of minutes form a basket. Heat the mushrooms with the milk and Montasio cheese and mix everything together. Pour the hot mixture into the polenta baskets and place them on a plate with spinach leaves at the base and pomegranate seeds around them.

## POLENTA-KÖRBCHEN MIT MONTASIO-KÄSE, PILZEN, SPINAT UND GRANATAPFEL

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

80 g Speisestärke, 320 ml kochendes Wasser,  
80 g reifer Montasio-Käse, 100 g gemischte Pilze,  
40 g Spinat, Granatapfelkerne, Milch, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

In einem Kupferkessel oder einer Kasserolle das Wasser zum Kochen bringen und das Polentamehl hinzugeben, salzen und 40 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. Den Herd ausschalten und abkühlen lassen. Nehmen Sie 4 Keramikschalen und geben Sie einen großzügigen Löffel Polenta hinein. Setzen Sie eine Stahlform mit einem kleineren Durchmesser als die Schalen ein, um die Mulde zu bilden. Nehmen Sie das Körbchen nach ein paar Minuten aus der Form. Erhitzen Sie die Pilze mit der Milch und dem Montasio-Käse und vermischen Sie alles. Gießen Sie die heiße Mischung in die Polentakörbchen und richten Sie sie auf einem Teller mit Spinatblättern als Basis und Granatapfelkernen als Dekoration rundherum an.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE JE 100 g			
kcal	Carboideati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
108	10,3 g	5,6 g	5 g

## Cous cous di cavolfiore con trancio di baccalà gratinato al Montasio

### COSA SERVE

#### Ingredienti per 4 persone:

1 cavolfiore, 400 gr filetto di baccalà dissalato, 30 gr pangrattato, 20 gr Montasio stagionato, 1 foglia di alloro, 10 gr prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 1 limone, curry, olio evo, sale.

### COME SI FA

Tagliare a pezzi il cavolfiore e tritarlo in un mixer, cucinare in un cestello a vapore per 5 minuti e condirlo con olio, sale, pepe, curry e una grattugiata di scorza di limone. In una padella mettere il baccalà con la foglia d'alloro, alcune foglie di prezzemolo e lo spicchio d'aglio e coprire d'olio, portare a 85 gradi e cucinare per circa 10 minuti; scolarlo dall'olio, tamponare la pelle con carta assorbente e coprire con il pangrattato mescolato al Montasio grattugiato e al restante prezzemolo tritato; passare con la fiamma di un cannello (o al grill in forno) per dare la gratinatura. Posizionare al centro del piatto due cucchiai di cous cous e appoggiarvi il baccalà.

**autunno**  
autumn | Herbst



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTVIDEO

## CAULIFLOWER COUS COUS WITH BROWNED DRIED COD AND MONTASIO CHEESE

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

1 cauliflower, 400 g desalted dried cod fillet, 30 g breadcrumbs, 20 g of aged Montasio cheese, 1 bay leaf, 10 g of parsley, 1 garlic clove, 1 lemon, curry, extra-virgin olive oil, salt.

### DIRECTIONS

Cut the cauliflower into pieces and chop it in a mixer, cook it in a steamer basket for 5 minutes and season with oil, salt, pepper, curry and a grated lemon zest. In a pan place the cod with a bay leaf, a few parsley leaves and a clove of garlic and cover with oil, bring to 85 degrees and cook for about 10 minutes; drain from the oil, pat the skin with a paper towel and cover with the breadcrumbs mixed with the grated Montasio and the remaining chopped parsley; sear using the flame of a blowtorch (or grill in the oven) to brown the fish. Place two spoonfuls of cous cous in the middle of the plate and place the cod on top.

## BLUMENKOHL-COUSCOUS MIT EINER SCHEIBE GRATINIERTEM KABELJAU MIT MONTASIO-KÄSE

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

1 Blumenkohl, 400 g getrocknetes Kabeljaufilet, 30 g Semmelbrösel, 20 g reifer Montasio-Käse, 1 Lorbeerblatt, 10 g Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 Zitrone, Curry, Olivenöl, Salz.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Schneiden Sie den Blumenkohl in Stücke und zerkleinern Sie ihn in einem Mixer. Danach kochen Sie ihn 5 Minuten lang im Dampfgarer und würzen ihn mit Öl, Salz, Pfeffer, Curry und einer geriebenen Zitronenschale. Den Kabeljau mit dem Lorbeerblatt, einigen Petersilienblättern und der Knoblauchzehe in eine Pfanne geben und mit Öl bedecken, auf 85 Grad erhitzen und etwa 10 Minuten lang garen. Danach aus dem Öl nehmen, die Haut mit Küchenpapier abtupfen und mit Paniermehl bedecken, das mit geriebenem Montasio-Käse und der restlichen gehackten Petersilie vermischt ist. Mit der Flamme eines Flambierbrenners (oder im Grillofen) gratinieren. Geben Sie zwei Löffel Couscous in die Mitte des Tellers und richten Sie den gesalzenen Kabeljau darauf an.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE JE 100 g	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
kcal 101	3,3 g	14,7 g	1,8 g

## Salame di frutta secca con Montasio e zabaione al verduzzo

### COSA SERVE

#### Ingredienti per 4 persone:

100 gr Montasio fresco,  
8 datteri, 4 prugne secche, 6 fichi secchi,  
6 castagne precotte, 30 gr noci, 30 gr nocciola,  
zucchero a velo, 2 tuorli d'uovo, 40 gr zucchero,  
1 bicchiere di Verduzzo Friulano.

### COME SI FA

Lavorare con le mani la frutta secca tagliata a pezzi e il Montasio a cubetti in una ciotola ottenendo un impasto consistente, formare un salame, passarlo nello zucchero a velo e farlo riposare al fresco. Nel frattempo, in una casseruola sbattere i tuorli con lo zucchero, versare il vino e cuocere continuando a mescolare con la frusta. Servire lo zabaione con il salame tagliato a fette grosse.

**autunno**  
autumn | Herbst



VIDEORICETTA  
VIDEO RECIPE  
REZEPTEVIDEO

## SALAMI OF DRIED FRUIT WITH MONTASIO CHEESE AND VERDUZZO ZABAIONE

### WHAT YOU NEED

#### Ingredients for 4 servings

100 g fresh Montasio cheese, 8 dates,  
4 dried plums, 6 dried figs,  
6 pre-cooked chestnuts, 30 g walnuts,  
30 g hazelnuts, powdered sugar,  
2 egg yolks, 40 g sugar,  
1 glass of Friuli Verduzzo.

### DIRECTIONS

Work the chopped dried fruit and diced Montasio cheese in a bowl with your hands, obtaining a stiff dough, shape it like a salami, dip it in powdered sugar and let it rest in a cool place. Meanwhile, beat the egg yolks with the sugar in a saucepan, pour in the wine and cook while continuing to stir with a whisk. Serve the zabaione with the salami cut into thick slices.

## SALAMI AUS TROCKENFRÜCHTEN MIT MONTASIO-KÄSE UND VERDUZZO-ZABAIONE

### WAS SIE BRAUCHEN

#### Zutaten für 4 Personen

100 g frischer Montasio-Käse, 8 Datteln,  
4 getrocknete Pflaumen, 6 getrocknete Feigen,  
6 vorgekochte Kastanien, 30 g Walnüsse,  
30 g Haselnüsse, Puderzucker,  
2 Eigelb, 40 g Zucker,  
1 Glas friulanischer Verduzzo.

### WIE ERFOLGT DIE ZUBEREITUNG

Verarbeiten Sie die gehackten Trockenfrüchte und den gewürfelten Montasio-Käse in einer Schüssel mit den Händen zu einem festen Teig, formen Sie ihn zu einer Salami, tauchen Sie ihn in Puderzucker und lassen Sie ihn an einem kühlen Ort ruhen. Schlagen Sie in der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker in einem Topf auf, gießen Sie den Wein dazu und kochen alles unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf. Servieren Sie die Salami in dicke Scheiben geschnitten und fügen Sie die Zabaione hinzu.

VALORI NUTRIZIONALI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / DURHSCHNITTTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g	Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	Proteine - Protein - Eiweiß	Grassi - Fat - Fett
kcal 389	72 g	7,8 g	9 g



Inquadrando 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](http://www.montasio.com)



Materiale informativo finanziato  
dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Organismo responsabile dell'informazione:  
Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio  
Autorità di gestione: Regione del Veneto –  
Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione

