



TOMASONI

Buoni da generazioni.

Ricettario

PRIMAVERA - ESTATE

La bontà dei Formaggi Tomasoni nella tua Tavola



120 minuti



6 persone



20 minuti

ANTIPASTO

Bruschetta di pane alla curcuma, stracchino Squaqqù con stecco di pomodorini arrostiti e avocado

Ingredienti

PER LE BRUSCHETTE

- 1 pagnotta di pane alla curcuma
- 1 confezione di Squaqqù Caseificio Tomasoni
- 300 g di pomodorini ciliegino ben maturi
- 1 avocado maturo
- Un trito di erbe aromatiche (Timo, origano, basilico, rosmarino)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone
- Sale
- Pepe
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Taglia la pagnotta di pane in fette da 1 centimetro di spessore e condisci la superficie con olio, sale, pepe e una grattata di scorza di limone. Tostale in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti (gli ultimi 2 minuti con il grill). Lava bene i pomodorini: in una ciotola condiscili con olio, il trito di erbe aromatiche, l'aglio, sale e pepe. Lasciali insaporire almeno 2 ore, ne guadagneranno in sapore.

Passato il tempo, infila 4/5 pomodorini su ogni spiedino e trasferiscili, insieme al condimento, su di una placca da forno rivestita di carta forno. Cuoci a 200° per una ventina di minuti.

Spalma su ogni fetta di pane una generosa dose di Squaqqù, qualche fettina di avocado precedentemente irrorata di succo di limone per non farle ossidare, e lo stecco di pomodorini. Decora con qualche rametto di timo fresco.



Ricetta realizzata con

Squaqqù



25 minuti



4 persone



15 minuti

PRIMO

Cannelloni di zucchini e spinaci, e Ricotta con Latte

Ingredienti

- 4 zucchini grandi
- 250 g di Ricotta con Latte Tomasoni Formaggi
- 100 g di spinaci lessati tritati a coltello
- 500 g di sugo di pomodoro
- 100 g di Grana Padano grattato
- 1 uovo sbattuto
- qualche foglia di basilico fresco
- olio extravergine d'oliva
- un pizzico di pepe
- un pizzico di sale

Preparazione

Prepara il sugo:

Affetta le zucchini con una mandolina e grigliale da ambo i lati. Intanto prepara il sugo: in una pentola, riscalda un filo d'olio e soffriggi la cipolla mondata e tritata fino a doratura. In una ciotola mescola la ricotta con gli spinaci, aggiungi 3 cucchiaini di Grana Padano, l'uovo sbattuto, un filo d'olio, quindi regola di sale e pepe.

Disponi sul piano di lavoro le fettine di zuccina, farciscile con il composto di ricotta e arrotondiale. Stendi alla base della pirofila qualche cucchiaino di sugo di pomodoro, disponi i cannelloni e ancora un po' di sugo.

Cuoci in forno:

Spolvera con il Grana Padano e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.



Ricetta realizzata con

Ricotta con Latte



45-60 minuti



4 persone



25 minuti

PRIMO

Rotolo di verdure al forno con ricotta

Ingredienti

PER LA BASE

- 2 zucchine
- 2 carote
- 2 patate
- 1 uovo
- 80 g di Tomigiu Formaggi Tomasoni
- 3 cucchiaini di fecola di patate
- Farina di mais fioretto
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

PER LA FARCITURA

- 250 g di ricotta Formaggi Tomasoni
- 150 g di rucola
- 150 g di salmone affumicato

Preparazione

Prepara la base: Grattugia zucchine, carote e patate; strizzale bene nel canovaccio per eliminare l'acqua. In una ciotola, uniscile a uovo, Tomigiu grattugiato, sale e fecola.

Cottura: Stendi il composto su una teglia con carta forno in uno strato sottile. Spolvera con farina di mais e inforna a 180°C (statico) per 20-25 minuti.

Farcitura: Lascia intiepidire la base, poi spalma la ricotta (condita con olio e sale). Aggiungi la rucola e il salmone.

Finitura: Arrotola dal lato lungo aiutandoti con la carta forno. Servi subito per un gusto fresco o ripassa in forno 10 minuti per compattarlo.



Ricetta realizzata con

Tomigiu



SECONDO

Involtini di lonza con piccantino



10 minuti



4 persone



15 minuti

Ingredienti

- 250 g di Piccantino Tomasoni Formaggi
- 500 g di Fettine sottili di lonza di maiale
- 150 g di pancetta
- Il succo di due arance
- Erba cipollina
- Farina 00
- Sale
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Taglia il Piccantino a bastoncini.

Disponi le fettine di lonza sul tagliere, adagia su ognuna una fettina di pancetta e un bastoncino di formaggio.

Arrotola fino a formare un involtino quindi infarinati.

In una padella, rosola gli involtini con l'olio da ambo le parti.

Versa il succo d'arancia e prosegui con la cottura fino a ridurre il liquido di circa tre quarti.

Porta a tavola con un trito di erba cipollina.





DESSERT



55-60 minuti



6-8 persone



45 minuti

Torta al latte caldo vecchio stile con robiola di capra e fragole

Ingredienti

- 3 uova a temperatura ambiente
- 180 g di zucchero
- 200 g di farina 00
- 8 g di lievito per dolci
- 120 ml di latte Formaggi Tomasoni
- 80 g di burro
- 1 pizzico di sale
- Scorza grattata di limone

PER FINIRE

- 150 g di robiola di capra Formaggi Tomasoni
- Scorza di limone
- Miele a piacere (io di Tiglio)

Preparazione

Monta le uova: Monta uova e zucchero finché il composto diventa chiaro e spumoso.

In un pentolino scalda latte e burro finché il burro è sciolto. Il composto deve essere caldo, non bollente.

Unisci le polveri: Setaccia farina, lievito e sale. Incorporali delicatamente al composto di uova con movimenti dal basso verso l'alto.

Il gesto antico: Versa a filo il latte caldo nel composto, mescolando piano: l'impasto diventerà liscio e vellutato.

Cuoci: Versa nello stampo imburrato e infarinato.

Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 40-45 minuti. Fai la prova stecchino.

Raffredda: Lascia raffreddare completamente su una gratella.

Finitura: Lavora leggermente la robiola con una forchetta per renderla cremosa, aggiungi il miele e la scorza di limone. Con una sac-à-poche (o due cucchiaini) crea un ciuffo morbido al centro della torta e spolvera generosamente con zucchero a velo. Termina con le fragole.



Ricetta realizzata con

Robiola di Capra

Non solo Ricette: il gusto autentico della qualità premiata

La bontà dei formaggi Tomasoni ha una storia internazionale tutta da raccontare.

Dietro la freschezza e la genuinità dei piatti che hai preparato, c'è un impegno costante che ci ha portati a vincere le sfide più prestigiose del mondo caseario.

Un successo che nasce qui, ma parla tutte le lingue del mondo.



Le Lunarelle: il segreto della tradizione

Tra le nostre specialità più amate spiccano le Lunarelle. Piccole perle di bontà che evocano nel nome una forma poetica e nel sapore la magia della nostra terra. Nascono da una lavorazione sapiente nel nostro caseificio di Breda di Piave, utilizzando solo latte raccolto quotidianamente da stalle selezionate a KM zero. Sono il simbolo della nostra filosofia: pochi ingredienti, tanta passione.

Un'eccellenza da Podio Mondiale

Scegliere Tomasoni significa scegliere formaggi riconosciuti dai migliori esperti del pianeta. Negli ultimi anni abbiamo collezionato traguardi straordinari:

World Cheese Awards:

Un vero trionfo globale! Le nostre eccellenze hanno conquistato ben tre medaglie: un oro che brilla per la qualità assoluta e riconoscimenti che confermano quanto il nostro saper fare sia apprezzato anche oltre i confini nazionali.

World Championship Cheese Contest (Wisconsin, USA):

La nostra Crema del Piave ha conquistato la Medaglia d'Argento in uno dei concorsi più severi al mondo. Un risultato che ci rende orgogliosi e che premia la cremosità e la purezza del nostro latte.

Scopri l'intera gamma delle nostre eccellenze premiate su:
www.tomasoniformaggi.it e continua a sperimentare il gusto dell'autenticità.

TOMASONI

Buoni da generazioni

Caseificio Tomasoni Srl

Via Bovon 3, Breda di Piave (Treviso)

Seguici sui social



tomasoniformaggi



Tomasoni Formaggi

