

Il libro di
tutte le ricette


Lodigrana
Bella Lodi
La qualità è nella grana.



Il libro di
tutte le ricette

Gustosi piatti a base di Rospadura Bella Lodi





Dedicato a tutti gli amanti del buon gusto.



Tutte le ricette







INDICE

Aperitivi



Bruschette con Raspadura
Bruschette di Raspadura
Cialdine croccanti alla Bella Lodi
Frittelle Bella Lodi
Frittelle di ceci e zucca
Muffin con speck e Bella Lodi
Muffin melanzane e fontina
Muffin salati di pasta
Quiche gustosa
Savarin con olive e crema di peperoni



Antipasti



Antipasto fresco cinghiale e Raspadura
Antipasto leggero e gustoso
Antipasto rustico... semplice e genuino!
Bab salato napoletano
BresaoRaspadura



INDICE

Bresaola vs Lodigrana
Carpaccio Lodigrana
Carpaccio con scaglie di Lodigrana
Carpaccio di manzo affumicato
Cestini di Raspadura
Cestini di grana padano con zucchine
Cestini formaggi e verdure
Cestino con gamberi e carciofi
Cetriolini alla Bella Lodi
Cheese Paradise...
Cheesecake salata ricotta e zucca
Crostoni con mousse di Lodigrana Bella Lodi
Crostoni di polenta al Raspadura
Crostoni di polenta, Raspadura e speck
Emozioni italiane
Fagottini di grana
Focaccia ripiena
GolosItalia
Insalata di finocchi
La mia torta pasqualina con Raspadura
Lodi fresco polare
Muffin ai petali di formaggio e mortadella
Muffin alla Bella Lodi
Muffin di patate al Raspadura
Muffin salati "alla veronese"
Nidi di primavera
Nido di pancetta coppata con Bella Lodi
Ovoli in Bella Lodi
Paccheri fritti
Pane Fritto con coppa e Bella Lodi



INDICE

Perle di grana fritte
Pesto di melanzane
Plumcake salato gustoso
Polpette di Salmone con Bella Lodi
Salatini sfiziosi
Silenzio non dite niente al contadino
Straccetti di melanzana alla menta
Tartellette con Raspadura
Tartellette con cuore di Bella Lodi
Tiropites rivisitati alla trentina
Torrette ai funghi
Tortino di porcino alla Bella Lodi
Tramezzino gustoso e nutriente
Voglia di zucchini



Primi



Agnolotti del Plin "Pizzicotti di Bontà"
Bucatini funghi e piselli alla Raspadura
Caccavelle sul letto Bella Lodi
Cannelloni di zia Candoli
Cappellacci ai due sapori
Cappellacci di Ferrara con la zucca



INDICE

Carbonara con cotechino e Raspadura
Casarecce con fiori di zucca e Raspadura
Cicatelli B&R con Bella Lodi gratin
Cicatelli Broccoli & Rape con Bella Lodi
Conchiglie salsiccia, rucola e Raspadura
Crozzetti al salmone e Raspadura
Elicoidali filanti con broccoli
Farfalle e Bella Lodi
Farfalle filanti
Farfalle speck e rucola
Fresella di primavera
Frittata di pasta
Fusilli ai funghi e zucchine
Fusilli cotto, piselli e Raspadura
Fusilli peperoni e ricotta
Fusilli tricolore
Gnocchetti della nonna
Gnocchi di zucca all'amaretto
Gnocchi ossolani alla farina di castagne
La carbonara con Bella Lodi
Lasagne alla Bella Lodi
Lasagne asparagi e Raspadura!
Lasagne zucca, funghi e Raspadura
Linguine con pesto di zucca e Lodigrana
Mezze penne con friggirelli e mandorle
Orecchiette Fantasia
Passatelli di zucca con tartufo bianco
Pasta Piselli, Pancetta e Raspadura Bella Lodi
Pasta Primavera
Pasta al forno siciliana alla Bella Lodi


 **INDICE** 

Pasta al pesto di rucola e Bella Lodi
Pasta con melanzane e Raspadura
Pasta con pancetta, pomodoro e Raspadura
Pasta crudaiola con rucola, pomodori e pinoli
Pasta ortolana
Patate e riso al forno
Penne al ragù di coniglio
Penne alle Quattro "P"
Penne con wurstel, zucchine e yogurt greco
Pennette agli asparagi
Pennette al pesto con pinoli e Raspadura
Pizzoccheri con berretto di Raspadura
Polenta morbida con Raspadura e tartufo
Radiatori con asparagi, ricotta e Bella Lodi
Ravioli al burro fuso e tartufi bianchi
Ravioli burro e salvia con Lodigrana
Ravioli con burro e salvia e Lodigrana
Ravioli di cavoli in salsa di burro
Raviolo bello bello di Bella Lodi
Ricciarelle con salsa ghiotta di melanzane
Rigatoni ripieni in crema Bella Lodi
Riso fantastico
Riso in giallo con Raspadura
Riso primavera
Risottino croccante
Risotto agli spinaci Bella Lodi
Risotto ai Bruscardoli
Risotto ai carciofi con pancetta e Bella Lodi
Risotto al latte, verdure e Bella Lodi
Risotto al taglio



 **INDICE** 

Risotto all'arancia
Risotto all'astice in cestini sfiziosi
Risotto alla Bella Lodi
Risotto alla verza e bacon caramellato
Risotto alle melanzane
Risotto alle pere, zola e Bella Lodi
Risotto bianco con Raspadura
Risotto con asparagi selvatici, prosecco e Lodigrana
Risotto con asparagi, pancetta e burrata
Risotto con carne macinata e scaglie di Raspadura
Risotto con melanzane, basilico e Raspadura
Risotto con mirtilli, Raspadura e zabaione salato
Risotto con pere, Raspadura e caffè
Risotto con pioppini e champignons
Risotto con spinaci, speck e Bella Lodi
Risotto fiori di zucca e arancio
Risotto paesano
Risotto pere e grana Bella Lodi
Risotto piccante
Risotto zucchine, prosciutto e Raspadura
Sformatini di orzo, trevigiano e asparagi
Sformato di riso e zucchine
Sfornato di rape
Sogno di una notte di autunno
Spaghetti con bresaola
Spaghetti di riso con ragù e Raspadura
Spaghetti pachino, Raspadura Lodigrana e basilico
Stelle di polenta con funghi champignon
Strangozzi allo Scarpariello
Tagliatelle ai funghi e fondue



INDICE

Tagliatelle in crema di noci e Raspadura
Tagliatelle in salsa di zucchine
Taglierini al farro
Timballo di maccheroni
Tortelli di ricotta al burro
Total white: lasagnette ai Formaggi
Troccoli all'amatriciana
Trofie con radicchio e fonduta
Zuppa di cipolle alla Bella Lodi
Zuppa di cipolle, tartufo e Raspadura
Zuppa di pomodoro con Raspadura
Zuppa gallurese Raspadura
Zuppetta di Natale con Bella Lodi



Secondi



Battuta di manzo con Raspadura
Cannelloni di melanzane
Carpaccio di chianina con Raspadura
Cestini di crudo, rucola e Bella Lodi
Cotolette di amaranto e Bella Lodi
Fagottini di carpaccio alla Bella Lodi
Fiorentina con rucola e Raspadura



INDICE

Frico alla Bella Lodi
Frittata con cime di rapa e Lodigrana
Frittatina agli aromi su letto croccante
Frittatine con la Raspadura
Hamburger di patate con cotto e formaggio
Il falsomagro (u farsumagru)
Involtini di pollo al sacchetto
Involtini messicani
Involtino d'anguilla, porri e Raspadura
Maiale in crosta di formaggio e agrumi
Melanzanine imbottite della nonna
Messicani golosi
Mousse di pollo in cestelli di fagiolini
Omelette giusta e sbagliata
Parmigiana con Raspadura Bella Lodi
Parmigiana di carciofi
Patate pasticciate
Piadina di pomodoro e grana
Piadina regalo
Pizza di zucchine e Bella Lodi
Pollo al cartoccio
Pollo al forno
Polpette alla vernaccia
Polpette con panatura di Corn Flakes
Polpette di spinaci
Polpette di suino con Bella Lodi
Polpette sfiziose in crema Bella Lodi
Polpettone di verdure
Pomodori verdi "Gnam Gnam style!"
Roast beef



INDICE

Salama da sugo ferrarese
Scaloppine alla parmigiana
Tacchino ripieno
Tagliata di manzo
Tagliatelle di trippa al Lodigrana
Torta ai carciofi con crema di Raspadura
Torta di pomodorini con gamberoni
Tortino di pizza di patate con sfoglia di Bella Lodi



Contorni



Bavarese di porcini e Bella Lodi
Caloni
Cardi gratinati
Catalogna con Raspadura
Cena filante
Finocchi alle noci
Finocchi e Bella Lodi
Finocchi gratinati
Insalata di carciofi
Insalata ricca
Peperoni ripieni con Raspadura Bella Lodi
Pomodori ripieni gratinati



INDICE

Sformatino di zucchine
Zucchine al forno



Piatti unici



Baguette mille profumi
Barchette di melanzane ripiene
Carpaccio di Bresaola
Cheesecake salata con pomodorini, asparagi e pancetta
Cheesecake salata con stracchino e sbriciolata di pomodoro, origano e...
Crumble vegetariano di zucchine e Raspadura
Formaggiose
Frico
Lasagne spinaci e Bella Lodi
Omaggio al Rinascimento
Pane avanzato
Panino tricolore
Parmigiana di melanzane a modo mio
Piadina con erbe di campo e Raspadura
Pizza Bella Lodi Italia
Pizza Fiordigrana
Pizza con Raspadura Bella Lodi
Pizza con prosciutto crudo e Raspadura



INDICE



Pizza formaggiotta
Pizzette montanare con Raspadura
Polpette di patate, spinaci e Raspadura
Rotolone con Raspadura e prosciutto
Schiacciatina
Timballo di melanzane e Raspadura
Torta dell'orto
Torta di riso
Torta di zucchine
Torta salata funghi e prosciutto
Tortino al broccolo fiolaro con Bella Lodi



Dessert



Bella Lodi in rosa
Brisée pere e Bella Lodi
Tiramidrinksù!





APERITIVI





 **APERITIVI** 



**Bruschette con Raspadura
di stefaniadordi**

Pane toscano
Raspadura Bella Lodi
funghi porcini trifolati sott'olio
olio extravergine di oliva



 APERITIVI 

**Bruschette con Raspadura
di stefaniadordi**

Abbrustolire delle fette di pane toscano spalmate di olio extravergine di oliva su una piastra ben calda, aggiungere i funghi trifolati sott'olio e sopra la Raspadura Bella Lodi.



APERITIVI



Bruschette di Raspadura
di atenaf

1 baguette
sfoglie di Raspadura Bella Lodi
salsiccia fresca
olio q.b.



APERITIVI

Bruschette di Raspadura di atenaf

Tagliare la baguette a dischetti e riporli in una teglia da forno. Far rosolare solo la parte superiore del pane per circa 5 minuti. Estrarre dal forno le bruschette e quando ancora sono calde adagiare su ogni bruschetta la Raspadura e la salsiccia sbriciolata. Inserire nuovamente in forno per pochi minuti, facendo sempre cuocere solo la parte superiore. Condire con olio a piacere. Buon aperitivo!



APERITIVI



Cialdine croccanti alla Bella Lodi
di valeria_grancini

24 fette di pancarrè, 250 gr di ricotta di vacca, 150 gr di Bella Lodi, 80 gr di olive verdi snocciolate, pepe, sale, olio per ungere le piastre.



APERITIVI

Cialdine croccanti alla Bella Lodi di valeria_grancini

Utilizzate un coppa pasta per ottenere dalle 24 fette di pancarrè altrettanti tondini, ungete le piastre di una cialdiera con l'olio e, solo quando saranno praticamente incandescenti, posizionate all'interno i tondini di pane e chiudete, lasciando sul fuoco finché la superficie non sarà dorata e croccante. Tritate molto grossolanamente le olive, unitele alla ricotta e alla Bella Lodi, aggiustate di sale e di pepe (con quest'ultimo siate abbondanti!), adagiate una pallina di composto al formaggio su una cialda e chiudete con un'altra, premendo bene finché il formaggio non arriverà ai margini dei tondi e servite.

P.s.: non buttate gli scarti del pancarrè ma lasciateli seccare all'aria, dopodiché riduceteli a pangrattato, torneranno utili in innumerevoli ricette!



 **APERITIVI** 



Frittelle Bella Lodi
di vilma

200 gr farina bianca, acqua morta q.b., 15 gr lievito di birra, 75 gr formaggio grattugiato Bella Lodi, aglio e rosmarino tritati finemente, olio per friggere (olio di arachidi), 1 cucchiaino di zucchero, sale q.b.



APERITIVI

Frittelle Bella Lodi di vilma

Preparare l'impasto con la farina, l'acqua tiepida (morta), il sale, lo zucchero e il lievito di birra. Fare una palla, metterla in una ciotola e coprire con la pellicola. Far lievitare in forno spento ma riscaldato a 50° fino a che l'impasto abbia raddoppiato il suo volume. Aggiungere all'impasto il formaggio grattugiato e un bel trito di aglio e rosmarino. Far scaldare abbondante olio in una padella e versarvi l'impasto a cucchiainate. Rigirare di tanto in tanto le frittelle e toglierle dall'olio quando saranno dorate. Servire calde.



APERITIVI



Frittelle di ceci e zucca di ciancio stefani

Ingredienti per 6 persone:

250 gr farina di ceci, 150 gr farina 00, 200 gr fiori di zucchine, 1 uovo, 7 gr lievito istantaneo per torte salate, 2 cucchiaini di zucchero, 1/2 bicchiere di latte, 1 cucchiaio di maggiorana ed origano freschi, 80 gr formaggio grattugiato Lodigrana Bella Lodi, 300 gr polpa di zucca mantovana, sale q.b., acqua q.b., olio di semi.

Per la cottura della zucca: 1 zucca mantovana, 1/2 cipolla bianca, 1/2 bicchiere di acqua, 50 gr prosciutto cotto a dadini.



APERITIVI

Frittelle di ceci e zucca di cianciostefani

Lavare la zucca, eliminare i semini e i filamenti. Tagliarla a dadi, eliminare la buccia. In un tegame versare 3 cucchiaini di olio e.v.o., soffriggere la cipolla tritata ed unire i cubetti di prosciutto cotto e la polpa della zucca. Salare ed aggiungere un poco di acqua. Coprire e lasciare cuocere per 10 minuti. Lasciare raffreddare e tenere da parte. Pulire i fiori di zucca. In una ciotola unire le due farine setacciate, il lievito e lo zucchero; versarvi l'uovo e lavorare con una frusta, aggiungendo il latte tiepido e l'acqua. Unire i fiori di zucca tagliati, il sale, il parmigiano ed il curry; amalgamare bene l'impasto. Lasciar lievitare l'impasto coperto con uno strofinaccio fino al raddoppio del volume. Scaldare abbondante olio in una padella capiente. Unire le foglie di maggiorana e di origano e la polpa della zucca alla pastella; prelevarne a cucchiainate il composto e lasciarlo cadere nell'olio. Cuocere le pizzelle da entrambi i lati, scolarle su carta assorbente. Servire calde. Buon appetito!



 **APERITIVI** 



**Muffin con speck e Bella Lodi
di abella**

300 gr di farina 00, 150 gr di latte, 2 uova, 60 gr di burro, 3 cucchiari di Lodigrana Bella Lodi grattugiato, 1/2 bustina di lievito per torte salate, 100 gr di provola dolce, 100 gr di speck, salsiccia Lodigiana (50 cm), sale e pepe q.b., stampini da muffin.



APERITIVI

Muffin con speck e Bella Lodi di abella

Togliere dal budello la salsiccia, sbriciolarla e farla arrostitire in una padella antiaderente senza olio. Mettere da parte, in una planetaria, uova, burro e Bella Lodi e miscelare - 20 secondi, con la velocità 3. Aggiungere quindi latte, farina, sale e lievito e miscelare a velocità 3 per 30 secondi. Aggiungere lo speck, mettere gli stampini da muffin dell'apposito stampo e riempire con 1 cucchiaio di composto, quindi posizionare un po' di salsiccia e terminare con altro composto. Cuocere in forno già a temperatura a 180° per 15/20 minuti.



APERITIVI



Muffin melanzane e fontina
di Simona72

130 gr di farina, 30 gr di grana grattugiato Lodigrana Bella Lodi, 1/2 bustina di lievito istantaneo, 1 uovo, 100 ml di latte, 40 ml di olio, 1 melanzana, 100 gr di fontina, basilico, sale, pepe.



APERITIVI

Muffin melanzane e fontina di Simona72

Lavare e tagliare a dadini la melanzana quindi tagliarla e farla rosolare in padella con un filo d'olio. In una ciotola disporre gli ingredienti secchi: la farina con il grana grattugiato Lodigrana Bella Lodi e il lievito. Aggiungere le melanzane cotte, la fontina tagliata a cubetti, e il basilico e mescolare il tutto. A parte lavorare gli ingredienti liquidi: sbattere l'uovo con il latte e l'olio, regolare di sale e pepe. Unire il composto dei liquidi insieme agli ingredienti secchi e mescolare velocemente, per amalgamare il tutto. Riempire con il composto gli stampini da muffin, fino a riempirli per i 2/3 della loro altezza. Infornare i muffin in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti o fino a che non risulteranno dorati in superficie.



APERITIVI



Muffin salati di pasta
di **Ennio Zaccariello**

100 gr di tagliatelle, 1 uovo, 3 fette di salame (sottili), 1 cucchiaio di Bella Lodi grattugiata, 2 cucchiaini di Rapsadura Bella Lodi, foglie di insalata q.b., sale q.b., pepe q.b.



APERITIVI

Muffin salati di pasta di Ennio Zaccariello

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata ed una volta cotte, scolarle e passarle sotto acqua corrente in modo tale da bloccarne la cottura. Tagliare il salame a striscioline. Sbattere in un piatto l'uovo con il formaggio grattugiato, un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Aggiungere sempre nello stesso piatto le tagliatelle, le striscioline di salame e le scaglie di formaggio; quindi amalgamare per bene il tutto. Servendosi di un cucchiaio e di una forchetta, avvolgere le tagliatelle fino a formare dei nidi. Disponerli all'interno di 6 stampini in silicone per muffin. Cuocerli in forno a 220° per 20 minuti finché non si saranno dorati; servirli tiepidi o freddi, disponendoli su delle foglie di insalata.



APERITIVI



Quiche gustosa
di Ivana in cucina

Una confezione di pasta sfoglia, 2 patate bollite, 400 gr di spinaci cotti, 100 gr di petali di formaggio Bella Lodi, 1 uovo, 150 gr di latte.



APERITIVI

Quiche gustosa di Ivana in cucina

Stendiamo la pasta sfoglia su una teglia. Mettiamoci sopra gli spinaci, le patate tagliate a fette (tutto salato e condito in precedenza) ed i petali Bella Lodi. Sbattiamo in una ciotola l'uovo, il latte ed un pizzico di sale e versiamoli sulla quiche. In forno a 180° per 30 minuti.



APERITIVI



**Savarin con olive e crema di peperoni
di Debiz**

100 gr di farina, 40 gr di grana Bella Lodi, 1 uovo grande, 60 ml di latte, prezzemolo, basilico, mezza bustina di lievito per torte salate, timo, semi di papavero, sale, pepe, 20 olive taggiasche, 1 peperone rosso piccolo, 1/4 di cipolla bianca, peperoncino, 60 ml di olio extra vergine di oliva più altro olio per i peperoni.



APERITIVI

Savarin con olive e crema di peperoni di Debiz

In una ciotola, mescolate la farina con un pizzico di sale, il pepe, il lievito, il grana, semi di papavero e un trito di prezzemolo, basilico e timo, aggiungete l'uovo, 60 ml di olio e il latte e con un mestolino di legno amalgamate tutto. Tritate le olive e unitele all'impasto. Versate il composto nello stampo per savarin e infornate a 180° per 10 minuti circa o fino a doratura desiderata. Intanto preparate la crema di peperoni. Fate rosolare dolcemente la cipolla tritata con una manciata di prezzemolo, aggiungete il peperone lavato e tagliato a dadini, salate, pepate e mettete qualche foglia di basilico, fate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata mescolando ogni tanto. Frullate i peperoni e tenete tutto da parte. Sfornate i savarin e sistemati in un vassoio, mettete al centro un cucchiaino di crema di peperoni e servite.





ANTIPASTI





 ANTIPASTI 



Antipasto fresco cinghiale e Raspadura
di la belle eblog

Lombo di cinghiale dell'Appennino Tosco-Romagnolo, olio e.v.o., salamelle di cinghiale, ciuffi di finocchio, Raspadura Bella Lodi, limone.



ANTIPASTI

Antipasto fresco cinghiale e Raspadura di la belle eblog

Ho tagliato con il coltello delle fettine sottili di lombo di cinghiale dell'Appennino Tosco-Romagnolo, comprato in un mercatino di quartiere direttamente dal produttore. Le ho disposte in un piatto e poi ho messo sopra la Raspadura Bella Lodi. Ho condito con olio extravergine d'oliva e limone. In un piattino a lato ho affettato delle salamelle di cinghiale acquistate allo stesso banchetto. Ho poi decorato con ciuffi di finocchio.



ANTIPASTI



Antipasto leggero e gustoso di claudia0569

Pane integrale biologico con semi di Lino, bresaola già condita in precedenza con olio e.v.o. e limone, rucola q.b., scaglie di Formaggio grana q.b.



 ANTIPASTI 

**Antipasto leggero e gustoso
di claudia0569**

Su di una fetta di pane integrale ai semi di lino stendere della rucola, la bresaola affettata e già condita in precedenza con olio e.v.o. e limone. Completare con scaglie di Raspadura Bella Lodi.



ANTIPASTI



Antipasto rustico... semplice e genuino!
di artemisia1984

Prosciutto crudo a fette (tagliate a lama di coltello), olive nere, Raspadura Bella Lodi, insalata verde, aceto balsamico.



 ANTIPASTI 

Antipasto rustico... semplice e genuino!
di artemisia1984

Lavate l'insalata e disponetela sul piatto da portata, adagiate le fette di prosciutto crudo, ricoprite con abbondante Rospadura Bella Lodi e aggiungete qualche oliva nera qua e là. Condite con l'aceto balsamico.... ed ecco pronto il vostro antipasto :)



ANTIPASTI



**Bab salato napoletano
di A pummarola ncoppa**

500 gr farina 00, 3 uova intere, tre quarti di un bicchiere di plastica di olio di semi, 300 gr latte, 150 gr provolone o il formaggio che preferite, 150 gr salame napoletano, 50 gr formaggio romano grattugiato, 50 gr di grana Bella Lodi grattugiata, 15 gr di lievito di birra, pepe q.b., sale q.b., un pochino d'acqua.



ANTIPASTI

Bab salato napoletano di A pummarola ncoppa

Innanzitutto tritate il salame e il provolone in un food processor e mettetelo da parte. In una terrina, versate la farina, a cui aggiungerete il lievito precedentemente sciolto in un pochino d'acqua; aggiungete via via le uova, l'olio, il latte (lasciandone un po' per amalgamarlo alla fine), il sale e il pepe. A questo punto potete aggiungere il grana grattugiato, il provolone e il salame, amalgamare bene ed aggiungere il restante latte. Il composto deve essere molle, tipo un ciambellone. Riversate in una teglia con il buco (diametro 28 unta e infarinata), passate un filo d'olio sopra e lasciate lievitare per almeno due ore. Infornate a 180° per 30-35 minuti (dipende sempre dal vostro forno). Dopo averlo fatto raffreddare, riversatelo sul piatto da portata. Il giorno dopo è ancora più buono!



 ANTIPASTI 



BresaoRaspadura
di Zocchi Emilio

Ricetta per 4 persone:
2 etti di bresaola equina, olio extravergine di oliva, Raspadura.



 ANTIPASTI 

**Bresaola
di Zocchi Emilia**

Cospargere sul fondo del piatto un velo di olio extra vergine, disporre le fette di bresaola a mo' di ventaglio, decorare con Raspadura il contenuto nel piatto. Per ultimo cospargere un velo di olio extra vergine, quindi servire in tavola. Buon appetito!



ANTIPASTI



Bresaola vs Lodigrana
di cioccioletta

Bresaola, rucola, olio, limone, Raspadura Bella Lodi.



ANTIPASTI

Bresaola vs Lodigrana di cioccioletta

Questo è un piatto di effetto e di bella figura oltre che gustoso, ma di una semplicità unica. Bene, una volta raccolti tutti gli ingredienti, non resta che assemblare il tutto. Per prima cosa mettete un po' di olio e un po' di limone come base nel piatto, e poi fare diversi strati, cominciando con le fette di bresaola, proseguendo con la rucola e il formaggio, olio e limone e poi si ricomincia, fino ad ottenere la quantità desiderata.



ANTIPASTI



Carpaccio Lodigrana
di candoli

4 fettine molto sottili di carpaccio di vitello
Lodigrana a piacere (tanto)
rucola a piacere
1 fettina di limone
il succo di mezzo limone



 ANTIPASTI 

**Carpaccio Lodigrana
di candoli**

Adagiamo le fettine di vitello su un piatto da portata, condiamo con il succo di limone e ricopriamo il tutto con foglie di rucola e tanto Lodigrana. E il gioco è fatto! Gnam gnam!



ANTIPASTI



**Carpaccio con scaglie di Lodigrana
di moracciona**

Ingredienti per 4 persone:

100 gr di rucola o di songino, 300 gr di polpa di manzo magra a fettine sottili, 120 gr di scaglie Lodigrana, 40 gr di olio extravergine di oliva, il succo di 1/2 limone, prezzemolo, sale, pepe bianco.



ANTIPASTI

Carpaccio con scaglie di Lodigrana di moracciona

Lavate accuratamente la rucola, tagliate le foglie in pezzi non troppo grossi usando una forbice. Preparate le scaglie di Lodigrana e cospargete il piatto di rucola e disponeteci sopra le fettine di carne quindi spolverizzatele con sale e pepe. Cospargete le fettine con le scaglie di Lodigrana e condite con olio e succo di limone. Aggiungete infine una spolverata di prezzemolo tritato e servite.



ANTIPASTI



**Carpaccio di manzo affumicato
di aries81**

Manzo affumicato
olio di oliva
succo di limone
prezzemolo
Raspadura Bella Lodi



ANTIPASTI

Carpaccio di manzo affumicato di aries81

Disponete le fette di manzo affumicato in una terrina o vassoio. A parte preparate una semplice marinatura con olio di oliva e succo di limone che dovrete amalgamare insieme. A questo punto versatela sul manzo e aggiungete alcuni ciffetti di prezzemolo. Completate il tutto con le scaglie di Raspadura Bella Lodi e lasciate che il manzo si insaporisca. Servire a temperatura ambiente.



ANTIPASTI



Cestini di Raspadura
di atenaf

30 gr di Raspadura Bella Lodi per ogni cestino che si intende realizzare,
120 gr di salmone, ciuffetti di insalata, olio q.b., pepe q.b.



ANTIPASTI

Cestini di Raspadura di atenaf

Distribuire sul fondo di una padella antiaderente ben calda circa 30 gr di Raspadura. Lasciare che si fonda uniformemente formando un disco irregolare. Poi giralo con una spatola sottile per cuocerlo pochi istanti sull'altro lato. Dopo aver cotto per pochi minuti in padella i mucchietti di Raspadura, dare la forma perché diventino buoni contenitori. Quindi, trasferire subito la cialda ancora caldissima su una ciotolina o uno stampino rovesciato per darle la forma e proseguire nello stesso modo per gli altri cestini. Dopo aver dato la forma desiderata, adagiare qualche ciuffetto di insalata e riporre una fettina di salmone. Condire con olio e un po' di pepe. Buon appetito!



 ANTIPASTI 



**Cestini di grana padano con zucchine
di astralaura**

2 zucchine, 150 gr di salsiccia, 150 gr di lattuga, 2 patate piccole (circa 300 gr), sale e pepe q.b., 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di glassa di aceto balsamico, 1 spicchio di aglio, 20 gr di burro, 150 gr di grana Lodigiana grattugiato.



ANTIPASTI

Cestini di grana padano con zucchine di astralaura

Sbucciate le patate e tagliatele a dadini non troppo piccoli poi lessatele (per 15 minuti). Tagliate a dadini le zucchine e fatele rosolare in una padella con 2 cucchiai di olio, sale ed uno spicchio di aglio in camicia leggermente schiacciato. Continuate la cottura fino a che le zucchine non saranno stufate, 15 minuti, togliete l'aglio e lasciate intiepidire. In un'altra padella sbriciolate la salsiccia e fatela rosolare per 5 minuti. Ungete con il burro una padella e versate 40 gr di grana formando uno strato circolare uniforme, fate fondere il formaggio e cuocete per 1-2 minuti (i bordi della cialdina dovranno staccarsi dalla padella). Con una spatola staccate la cialda dalla padella e mettetela sopra uno stampino circolare per conferire una forma di cestino, fate raffreddare per 5 minuti. Ripetete per le altre cialde. Lavate le foglie della lattuga, asciugatele, tagliatele, aggiungete le zucchine, la salsiccia, le patate e condite con l'olio e il sale. Riempite i cestini di grana con questa insalata e servite.



ANTIPASTI



Cestini formaggi e verdure
di mastroant

Ingredienti per 6 cestini: 250 gr farina, 125 gr burro freddo a cubetti, 1 tuorlo, 100 gr busta insalata mista, 30 gr mais, 30 gr Raspadura Bella Lodi, 30 gr fontina, 30 gr Emmental.



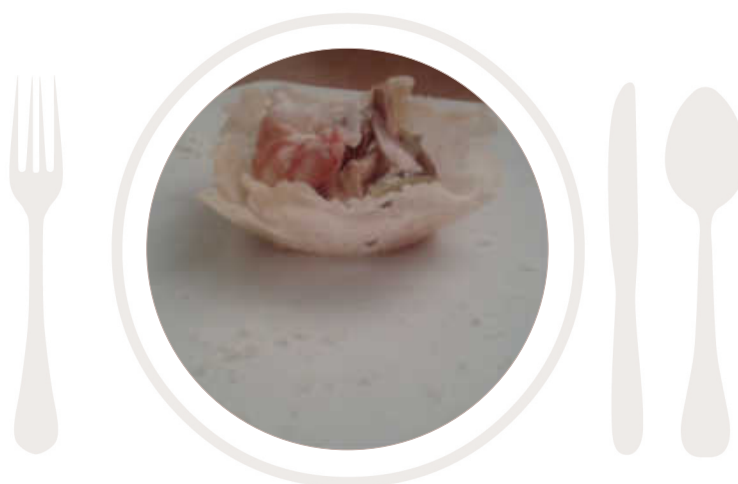
ANTIPASTI

Cestini formaggi e verdure di mastroant

Passare al mixer la farina e il burro per circa 15 secondi fino a ottenere un composto a briciole. Versarvi il tuorlo e 3 cucchiari d'acqua. Tritate a intermittenza finchè gli ingredienti risultano amalgamati (se necessario aggiungere acqua). Trasferire l'impasto su un piano di lavoro infarinato e formare una palla. Coprire con la pellicola e riporla in frigo per almeno 30 minuti. Riscaldare il forno a 190° e imburrare 6 stampini da budino del diametro di circa 9 cm e di 6 cm di altezza. Tagliare la fontina e l'Emmental a cubetti e aggiungere il Rapsadura Bella Lodi. In una padella far scaldare un filo d'olio e versare l'insalata e il mais e far cuocere per 5 minuti a fiamma moderata. Salare e lasciar raffreddare. Stendere la pasta e rivestire gli stampini. Adagiare le verdure fino a coprire per 2/3 lo stampo e aggiungere il formaggio. Infornare per circa 25 minuti.



 ANTIPASTI 



**Cestino con gamberi e carciofi
di edda61**

120 gr di Bella Lodi grattugiato, scaglie di Raspadura, 12 gamberoni, 4 carciofi, 1 limone, olio e.v.o., sale.



ANTIPASTI

Cestino con gamberi e carciofi di edda61

Bollire i gamberoni, sgusciarli e togliere il budellino nero. Tenerne 4 interi da parte, tagliare gli altri in pezzetti e sistemarli in una ciotola. Pulire i carciofi, immergerli in un contenitore con acqua e succo di un limone per 5 minuti circa. Affettarli finemente, unirli ai gamberoni e condire con olio e.v.o. e sale. Mettere sul fuoco una padella antiaderente da 15 cm di diametro, versare all'interno 2 cucchiaini di Bella Lodi grattugiato e quando il formaggio si è sciolto, formando una cialdina, toglierlo aiutandosi con una paletta e adagiarlo su una ciotolina rovesciata, in modo che ne assuma la forma. Preparare altri tre cestini con lo stesso procedimento. Quando i cestini si sono raffreddati, distribuire al loro interno l'insalata di gamberi e carciofi, posizionare su ognuno un gambero intero e qualche scaglia di Raspadura. Buon appetito!



 ANTIPASTI 



Cetriolini alla Bella Lodi
di LauraM55

200 gr cetriolini in agrodolce, 100 gr Bella Lodi grattugiato, pepe q.b., olio extravergine di oliva.



 ANTIPASTI 

Cetriolini alla Bella Lodi
di LauraM55

Tagliare i cetriolini a rondelle, asciugarli con della carta da cucina, spolverizzarli con il Bella Lodi grattugiato o a scaglie (a piacere). Aggiungere un po' di pepe e condire con abbondante olio. Ottimo per accompagnare la degustazione di formaggi.



ANTIPASTI



Cheese Paradise...
di vinosalviaemirto

Foglie di Grana Raspadura Bella Lodi (circa 100 gr), 100 gr stracchino, 1/2 pera kaiser, un goccio di crème fraiche, glassa di aceto balsamico.



ANTIPASTI

Cheese Paradise... di vinosalviaemirto

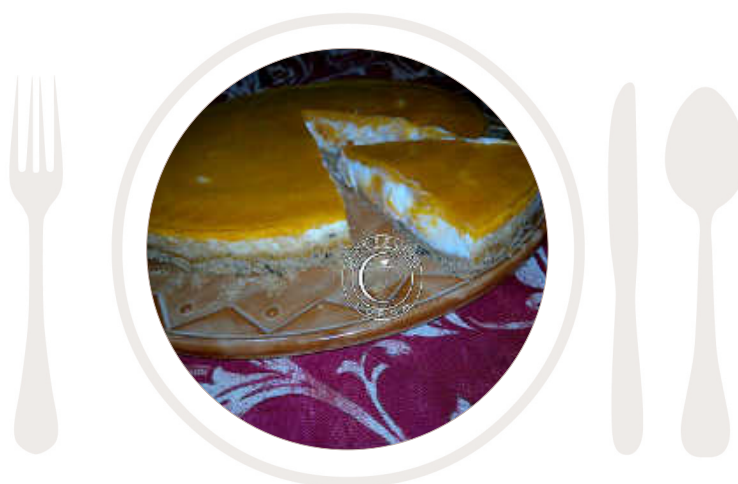
Per la crema: tritate mezza pera Kaiser, mescolatela allo stracchino e alla crème fraiche. Aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare in frigorifero.

Ora potete occuparvi dei "foglietti di parmigiano": scaldate bene una padella antiaderente, mettete sul fondo della carta da forno, e adagiatevi le scaglie di Raspadura cercando di fare la forma di un rettangolo. Più mettete scaglie più la foglietta verrà spessa. Quando il formaggio è sciolto, togliete la carta da forno da fuoco, adattate la forma, e lasciate raffreddare su carta assorbente. Fate lo stesso procedimento per tutti i foglietti. Una volta raffreddate, non resta che impiattare, alternando un foglietto di Grana con uno strato di crema di stracchino e pere. Finite con una spruzzata di aceto balsamico e con un pezzetto di pera cruda. Guarnite il piatto con dei piccoli sandwich di mozzarella.

Buon freschissimo appetito!



ANTIPASTI



Cheesecake salata ricotta e zucca
di La Pulce e il Topo

100 gr di grissini, 60 gr di burro, 250 gr di ricotta, 100 gr di formaggio spalmabile (il mio è al kefir di autoproduzione), 3 uova, 70 gr di Lodigrana Bella Lodi, 5 fogli di gelatina, 150 gr circa di purea di zucca (cotta precedentemente e passata al setaccio).



ANTIPASTI

Cheesecake salata ricotta e zucca di La Pulce e il Topo

Tritate finemente i grissini e metteteli in una terrina: fate sciogliere dolcemente il burro e aggiungetelo ai grissini. Amalgamate bene i due ingredienti e create la base della vostra cheesecake salata... prendete una teglia tonda e versate i grissini tritati con il burro. Compattate la base della cheesecake schiacciando bene l'impasto con un cucchiaio o un bicchiere. Mettete quindi la tortiera in frigo per almeno 20 minuti. Preparate nel frattempo il ripieno così... in una ciotola versate le uova e tutti i formaggi, amalgamare bene il composto e versarvi dentro dei cubetti di zucca che avrete lasciato da parte e infornate per circa 40 minuti a 180°. Preparare il "topping" di zucca semplicemente unendo alla purea la gelatina, sale e pepe. Quando la cheesecake sarà cotta e intiepidita, versare sopra il topping alla zucca e lasciare indurire.



 ANTIPASTI 



**Crostini con mousse di Lodigrana Bella Lodi
di fanni**

250 gr di Grana Padano stagionato, pane in cassetta, 250 ml di panna fresca, 5 gr di colla di pesce, mortadella, pistacchi (preferibilmente di Bronte), aceto balsamico di Modena, sale e pepe q.b.



ANTIPASTI

Crostini con mousse di Lodigrana Bella Lodi di fanni

Per primo è bene fare sciogliere sul fuoco lento il formaggio Lodigrana Bella Lodi assieme alla panna. Si dovrà far attenzione a fare una bella crema omogenea; quindi si aggiungerà la colla di pesce (precedentemente ammollata in acqua fredda). Quindi si dovrà far sciogliere fuori dal fuoco il tutto e aggiungere il pepe ed eventualmente il sale. Si metterà tutto in frigo riposare. Intanto si dovrà preparare un pane bello croccante (con l'aiuto del grill) fino a creare un crostino crostino ben croccante. Si spalmerà il fondo del crostino con la deliziosa mousse di Lodigrana Bella Lodi. Si dovrà fare attenzione a creare un bordino per ottenere una specie di contenitore nel quale mettere la mortadella (tagliata a filini), i pistacchi tritati grossolanamente, e qualche goccia di aceto ristretto sul fuoco.

Buon appetito!



 ANTIPASTI 



**Crostini di polenta al Raspadura
di derry**

500 gr farina mais Marano, 1 barattolo fichi caramellati, 3 mele Braenburn,
8 noci, 1 confezione Raspadura.



ANTIPASTI

Crostini di polenta al Raspadura di derry

Dopo aver cotto la polenta, lasciatela raffreddare in uno stampo rettangolare. Tagliatela a quadretti 5x5 cm e spalmatene una metà di essi con un velo di fichi caramellati e sopra l' altra metà disponete le fettine sottili di mela. Spargete sopra ogni quadrato scaglie di Raspadura e pezzetti di noce finemente tritata. Infornate per 10 minuti a 180° e serviteli caldi con un calice di prosecco.



ANTIPASTI



Crostini di polenta, Raspadura e speck
di Duesorelle

Una confezione di polenta, speck a fette, formaggio Raspadura Bella Lodi.



ANTIPASTI

Crostini di polenta, Raspadura e speck di Duesorelle

Dopo aver portato ad ebollizione l'acqua, versiamo del sale grosso, dell'olio extravergine di oliva e la farina gialla un po' alla volta avendo cura di mescolare sempre al fine di evitare la formazioni di grumi. Per mescolare la farina con l'acqua, inizialmente usate una frusta poi quando la consistenza della nostra polenta aumenterà utilizzate un mestolo di legno. Continuate a mescolare (sempre a fuoco lento) finchè non vedrete la polenta staccarsi dal bordo della pentola. A questo punto rovesciate la polenta su un grosso tagliere di legno e lasciatela raffreddare. Quando si sarà ben solidificata tagliatela a fette e poi successivamente a tocchetti. Sopra ogni tocchetto mettete un pezzetto di formaggio Raspadura e sopra una fetta di speck. Passare al forno caldo per 10-15 minuti a 180°... e servire! Buon appetito!



ANTIPASTI



Emozioni italiane
di Cuccazè

Canederli agli spinaci, olio extravergine d'oliva q.b., burro, pistacchi, aceto balsamico di modena, Raspadura Lodigrana.

Come antipasto un canederlo (come primo due).



ANTIPASTI

Emozioni italiane di Cucazzè

Cuocere i canederli agli spinaci in abbondante acqua leggermente salata. Scolarli con l'aiuto di una schiumarola. Adagiarli su un letto di Raspadura, versare il condimento di olio e burro fuso, trito grossolano di pistacchi e gocce di aceto balsamico di modena. Si consiglia l'abbinamento con un bianco siciliano profumatissimo e di intensa gradazione alcolica.



ANTIPASTI



Fagottini di grana di latteriabucco@gmail.com

500 gr circa di vecchio grana Bella Lodi grattugiato; rucola ed insalata in percentuali pari o come si desidera; 50 gr di bresaola tagliata grossa, circa 2 mm alla julienne in fettine di cm 2x1; olio di semi di arachidi; 500 gr di grana grattugiato Bella Lodi vecchio per i cestini. Insalata e rucola in parti uguali , 70 gr di bresaola di manzo tagliata alla julienne, sale pepe, olio, aceto balsamico.



 ANTIPASTI 

Fagottini di grana
di latteriabucco@gmail.com

Preparate i fagottini con il grana grattugiato mettendolo prima in un tegamino da 20 cm a fuoco medio e poi rovesciandolo in un bicchiere girato sottosopra. A parte in una ciotola grande condite leggermente la rucola e l'insalata aggiungendo la bresaola senza l'aceto balsamico che metterete in tavola per uso dei commensali. Servite i fagottini riempiendoli con l'insalata all'ultimo minuto. Buon appetito!



ANTIPASTI



**Focaccia ripiena
di muffoladx**

400 gr farina bianca, sale, 1 cucchiaino raso di zucchero, 1 bustina lievito istantaneo, olio d'oliva, 250 ml acqua fredda, 30 gr mais, 1 zucchini, 1 carota, 50 gr spinaci, 50 gr Emmental, 50 gr Raspadura Bella Lodi.



ANTIPASTI

Focaccia ripiena di muffoladx

In una padella scaldare 3 cucchiai di olio d'oliva e far rosolare il mais, la carota tagliata a julienne, lo zucchini tagliato a rondelle e gli spinaci. Far saltare per qualche secondo e poi aggiungere mezza tazzina di acqua (o latte) e far cuocere a fuoco alto per 5 minuti. Spegnerlo e lasciar raffreddare. Intanto in una terrina mescolare la farina, un cucchiaino di sale e uno di zucchero. Aggiungere la bustina di lievito, 2 cucchiai di olio e poco alla volta l'acqua amalgamando bene l'impasto con mani unte. Stendere l'impasto in una teglia unta d'olio. Mettere l'Emmental tagliato a dadini, il Raspadura Bella Lodi e le verdure in una metà e sovrapporre l'altra metà dell'impasto avendo cura di chiudere bene i bordi. Salare a piacere. Infornare in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti circa.



 ANTIPASTI 



GolosItalia
di cleopazza

Per quattro persone:
quattro fette di pane per tramezzini
pomodorini di Pachino
Lodigrana, olive verdi
olio di oliva extravergine
carote



ANTIPASTI

GolosItalia di cleopazza

Appoggiare su un tagliere le fette di pane e inciderle leggermente (senza tagliare la fetta) con un coltello in modo tale da avere il lato lungo diviso in tre parti uguali. Sgocciolare le olive e appoggiarle nella parte sinistra della fetta. Fare dei cubetti di Lodigrana e appoggiarli nella parte centrale. Tagliare i pomodorini a metà e appoggiarli nella parte destra con la polpa verso il pane. Cospargere con un filo d'olio. Infine lavare una carota lunga, tagliarla a listarelle e usare una di queste listarelle per fare il bastone della bandiera italiana che avrete ottenuto.



 ANTIPASTI 



**Insalata di finocchi
di olga48**

Per 4 persone:
4 cuori di finocchio, olio extra vergine di oliva q.b., succo di 1 limone, noci
sgusciate q.b., formaggio Lodigrana Raspadura q.b.



 ANTIPASTI 

**Insalata di finocchi
di olga48**

Lavare bene i cuori di finocchio e lasciarli asciugare per eliminare l'acqua al loro interno. Tagliarli a fette sottili con la mandolina. Metterli in una boule e condirli con l'olio extra vergine di oliva, il succo di limone, il sale e il pepe. Aggiungere le noci sgusciate e le scaglie di formaggio Lodigrana Raspadura. Buon appetito!



ANTIPASTI



La mia torta pasqualina con Raspadura
di kiarina77

Per la pasta:

500 g di farina 00, 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 150 ml di acqua.

Per la farcia:

erbette, ricotta, 2 uova, Raspadura Lodigrana.



ANTIPASTI

La mia torta pasqualina con Raspadura di kiarina77

Mescolate tutti gli ingredienti per la pasta e spianatela ottenendo 2 fogli sottilissimi. Disponete su di una teglia un foglio di carta forno leggermente unto e stendetevi sopra un disco di pasta. In una terrina mescolate le erbe, la ricotta, il grana e l'uovo intero; mescolate e aggiustate di sale e pepe. Adagiate il composto sulla pasta. Distribuitevi sopra le uova sode e la Raspadura. Ricoprite con l'altro disco di pasta. Bucherellate la superficie e ungetela con dell'olio extra vergine di oliva. Infornate a 180° per 40 minuti circa. Buon appetito!



 ANTIPASTI 



Lodi fresco polare
di **Claudio.barbaglio**

Raspadura e Bella Lodi grattugiato, un pugno di menta fresca, riso Carnaroli, latte intero, uno scalogno, una carota, sedano.



ANTIPASTI

Lodi fresco polare di Claudio Barbaglio

Soffriggere in una padella larga e poco profonda lo scaoligno e tritare a mano finemente (per non disperderne l'olio essenziale) la menta fresca; poi aggiungerla al soffritto. Senza friggerla tostare insieme il riso e aggiungere un poco di acqua. A metà cottura aggiungere mezzo bicchiere di latte intero e Bella Lodi grattugiato; se necessario ripetere a completamento della cottura. A risotto pronto coprire con abbondante Raspadura fino a coprire la vista del riso. Decorare con carota e sedano finemente tagliati a striscioline. Buon appetito!



ANTIPASTI



**Muffin ai petali di formaggio e mortadella
di Ivana in cucina**


200 gr di latte, 2 uova, 60 gr di burro morbido, 250 gr di farina, 1 bustina di lievito salato, un pizzico di sale, 120 gr di petali di formaggio Bella Lodi, 100 gr di mortadella.



ANTIPASTI

Muffin ai petali di formaggio e mortadella di Ivana in cucina

In una terrina lavorate latte ed uova, aggiungete poi il burro, la farina con il lievito, aggiustate di sale ed in ultimo aggiungete il formaggio e la mortadella spezzettati. Amalgamate bene per incorporare all'impasto i petali e la mortadella e riempite degli stampini con l'impasto. In forno 180° per 30 minuti (come sempre fate la prova stecchino prima di sfornare).



Selezione della giuria di qualità

 ANTIPASTI 



Muffin alla Bella Lodi
di angel8891

300 gr di farina 00, 150 gr di latte, 2 uova, 60 gr di burro, 3 cucchiari di Lodigrana Bella Lodi grattugiato, 1/2 bustina di lievito per torte salate, 100 gr di provola dolce, salsiccia Lodigiana (50 cm), sale e pepe q.b., stampini da muffin.



ANTIPASTI

Muffin alla Bella Lodi di angel8891

Togliere dal budello la salsiccia, sbriciolarla e farla arrostire in una padella antiaderente senza olio. Mettere da parte.

Nel boccale del Bimby o in una planetaria, mettere uova, burro e Bella Lodi e miscelare - 20 sec. a vel 4 (con la planetaria vel 3). Aggiungere quindi latte, farina, sale e lievito, miscelare a vel 4 per 30 sec. (con la planetaria vel 3). Mettere gli stampini da muffin dell'apposito stampo e riempire con 1 cucchiaino di composto, quindi posizionare un po' di salsiccia e terminare con altro composto. Cuocere in forno già a temperatura a 180° per 15/20 minuti. Buon appetito!



 ANTIPASTI 



**Muffin di patate al Raspadura
di cassiophea**

1.5 kg di patate 2 uova, 200 gr di prosciutto cotto a pezzetti, 200 gr di formaggio Raspadura, 100 gr di Parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di latte, pangrattato q.b., sale q.b., un pizzico di noce moscata, prezzemolo tritato.



ANTIPASTI

Muffin di patate al Raspadura di cassiophea

Lessate le patate, sbucciatele e riducetele in purea con lo schiacciapatate. Aggiungete al composto insieme alle uova, il prosciutto cotto e i formaggi, il latte, il sale, la noce moscata, il prezzemolo ed amalgamate bene il tutto. Imburrate gli stampi per muffin e spolverizzateli di pangrattato. Riempite con l'impasto preparato e cospargete di pangrattato. Cuocete in forno per circa 20 minuti a 180° e passate 5 minuti al grill.



 ANTIPASTI 



Muffin salati "alla veronese"
di AnitaSG

Dosi per 12 muffin:

150 gr di farina 00, 30 gr di Lodigrana grattugiato, 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate, 120 ml di latte, 50 ml di olio e.v.o., 70 gr di formaggio morbido veronese, 100 gr di tastasal (anche già pronto), 10 gr di burro, sale e pepe q.b.



ANTIPASTI

Muffin salati "alla veronese" di AnitaSG

In una ciotola, mescolare l'olio e il latte; a parte, mescolare la farina, il Lodigrana grattugiato, il lievito, sale e pepe; incorporare i due composti. Aggiungere ora all'impasto il formaggio morbido veronese tagliato a cubetti, quindi mescolare energicamente; aggiungere per ultimo il tastasal sminuzzato. Imburrare gli stampini per muffin (usa-e-getta oppure in silicone), spolverarli con della farina e riempire ciascuno con l'impasto per due terzi. Cuocere in forno a 200° per 20 minuti circa (al termine del tempo, verificare la cottura infilando in uno dei muffin uno stuzzicadenti). Lasciar intiepidire prima di servire. Buon appetito!



ANTIPASTI



Nidi di primavera di mammari@

2 carote, 2 patate, 2 cipollotti, 2 uova, 2 cucchiari di piselli freschi, 2 cucchiari di Formaggio Bella Lodi grattugiato, 1 zucchina, olive nere q.b., pane grattugiato q.b., sale e pepe q.b., olio di oliva q.b., semi di papavero, di sesamo, mandorle.



ANTIPASTI

Nidi di primavera di mammarit@

Ecco la ricetta dei nidi di primavera, da gustare durante un picnic, con un calice di bianco frizzante! Cuocere in acqua bollente le carote e le patate precedentemente pelate fino ad ammorbidirle; nel frattempo soffriggere in olio per qualche minuto i cipollotti affettati, la zuccina a dadini ed i piselli. In una ciotola schiacciare le patate ed unire le carote a dadini e le verdure soffritte ed unire al tutto le uova, le olive -denocciolate e tritate- ed il formaggio Bella Lodi grattugiato. Salare e pepare a proprio gusto. A questo punto ungere stampini monoporzione di alluminio, spolverarli di pangrattato, riempirli con il composto di verdure ed infornare per un quarto d'ora a 160°. Una volta sfornati spolverare i nidi con i semi di papavero, di sesamo e qualche mandorla tritata. Buon appetito!

Selezione della giuria di qualità

ANTIPASTI



Nido di pancetta coppata con Bella Lodi
di dani.clay

12 fette di pancetta coppata, 70 gr di Raspadura Bella Lodi, 4 carciofini sott'olio, 6 pomodorini, 4 rametti di prezzemolo, sale fino q.b., pepe nero q.b., olio extra vergine di oliva Masseria Cusmai, salsa agli asparagi q.b.



ANTIPASTI

Nido di pancetta coppata con Bella Lodi di dani.clay

Tagliate a spicchi i pomodorini, poi conditeli con una vinaigrette a base di olio, sale e pepe. Distribuite su un piatto a raggiera un cucchiaio di salsa agli asparagi; create sopra, con tre fette di pancetta coppata un incavo, disponete al centro un carciofino sott'olio e intorno alcuni spicchi di pomodorino. Tutto intorno distribuite le scaglie di Raspadura Bella Lodi. terminate con una decorazione di salsa agli asparagi e un rametto di prezzemolo. Vino consigliato: Valpolicella DOC.



ANTIPASTI



Ovoli in Bella Lodi
di mariangela51

Ovoli
Bella Lodi
olio
limone
prezzemolo
sale
pepe

... e se gradito... aglio



 ANTIPASTI 

Ovoli in Bella Lodi
di mariangela51

Affettare gli ovoli a striscioline sottili. Preparare a parte infusione con olio, limone, pepe sale e... aglio. Emulsinare il tutto e irrorare gli ovoli. Con l'apposita taglierina ricavate fettine sottili di Bella Lodi e poco prima di servire amalgamatele al tutto. Una spolveratina di prezzemolo e... reale il fungo... reale il Bella Lodi!



ANTIPASTI



Paccheri fritti
di **A pummarola ncoppa**

Paccheri (devono essere rigorosamente crudi), una ricottina, una spolverata di grana Bella Lodi, uovo, pangrattato, tonno, acciughe sott'olio, olio di semi di arachidi (ma in realtà potete farcire come volete).



ANTIPASTI

Paccheri fritti di A pummarola ncoppa

Passiamo in un mixer la ricotta insieme alla farcia che abbiamo deciso di utilizzare; inseriamo il composto in una sac a poche e farciamoci i paccheri. Battiamo poi le uova e immergiamoci i paccheri farciti, per poi ripassarli nel pangrattato, fino a quando sono compattati per bene. Copriamo e lasciamo riposare almeno 7-8 ore (io tutta la notte). Dopodiché prendiamo l'olio di arachide, e friggiamoli. I paccheri devono essere crudi, perchè l'umido del ripieno e l'impanatura faranno sì che si ammorbidisca.



ANTIPASTI



**Pane Fritto con coppa e Bella Lodi
di Frizzante**

Pane pugliese a fette (meglio se raffermo), 1 uovo, 1 pizzico di sale, olio per frittura q.b., coppa, Bella Lodi.



ANTIPASTI

Pane Fritto con coppa e Bella Lodi di Frizzante

Mettiamo l'olio a scaldare in una padella a bordi alti e nel frattempo sbattiamo l'uovo assieme al sale in un piatto con l'aiuto di una forchetta. Quando l'olio sarà arrivato a temperatura, intingiamo le fette di pane nell'uovo sbattuto e facciamolo dorare da ambo i lati nell'olio. Scoliamo il pane, eliminando l'olio in eccesso e serviamolo con una fetta di coppa ed al formaggio Bella Lodi a fette. Il pane fritto è buono sia servito freddo oppure tiepido con la Bella Lodi leggermente filante, provare per credere.

Buon appetito!



ANTIPASTI



Perle di grana fritte
di La Pulce e il Topo

Ingredienti (per 30 palline):
2 uova, 100 gr di Lodigrana Bella Lodi, 100 gr di ricotta di pecora.



ANTIPASTI

Perle di grana fritte di La Pulce e il Topo

Grattugiare finemente il grana, unirlo alla ricotta e amalgamarlo bene, poi unire anche le uova lievemente battute e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Avendo cura di tenere le mani sempre umide così da non far attaccare l'impasto alle mani, formare delle palline molto piccole, non più di 1 cm. Tuffare le palline in abbondante olio a temperatura evitando di rimestare... non occorre... appena saranno dorate si può procedere ad uscirle dall'olio aiutandosi con un "ragno" o comunque una schiumarola. Si possono servire tiepide o anche fredde... personalmente le ho preferite tiepidine. Buon appetito!



ANTIPASTI



**Pesto di melanzane
di La Pulce e il Topo**

Una grossa melanzana, uno spicchio di aglio, olio e.v.o., 150 ml latte (sostituibile con acqua), un cucchiaio di farina, 2 cucchiaini di olio e.v.o., un cucchiaio di pepato grattugiato (in alternativa pecorino), un cucchiaio Lodigrana Bella Lodi, qualche gheriglio di noce.



ANTIPASTI

Pesto di melanzane di La Pulce e il Topo

Pulire e tagliare a cubetti la melanzana, e metterla a rosolare in padella con uno spicchio di aglio, poco olio, chiudere il coperchio e lasciare andare... al massimo aggiungiamo pochissima acqua se occorre. Nel frattempo preparare una sorta di besciamella con due cucchiari di olio in un pentolino, quando sarà caldo aggiungere la farina e amalgamare, poi versare il latte (o acqua) tiepida rimestando fino a che sia sciolta per bene e addensata al punto giusto. Quando le melanzane e la besciamella sono pronti assemblare il tutto ponendo nel mixer le melanzane e dando una prima frullata, aggiungiamo il basilico, i 2 formaggi, i gherigli di noci e per ultima la besciamella. Frullare il tutto fino ad avere una crema densa e corposa con la quale condiremo i formati di pasta che più ci piacciono.



ANTIPASTI



**Plumcake salato gustoso
di bek87**

Ingredienti per 4/6 persone:
200 gr farina "00", 3 uova, 70 ml latte, 20 ml olio di semi, 1 bustina lievito
istantaneo, 2 zucchine, 50 gr fontina, 50 gr Raspadura Bella Lodi, sale.



ANTIPASTI

Plumcake salato gustoso di bek87

In una padella antiaderente far rosolare le zucchine tagliate a fettine sottili con un filo d'olio. Lasciar raffreddare. In una terrina unire farina e lievito setacciati. Aggiungere le uova, il latte, l'olio e mescolare fino ad ottenere un composto liscio. A questo punto aggiungere le zucchine, la fontina tagliata a cubetti e il Raspadura Bella Lodi amalgamandoli bene al composto. Salare e pepare a piacere. Versare il composto in uno stampo da plumcake imburato e far cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Buon appetito!



 ANTIPASTI 



Polpette di Salmone con Bella Lodi
di SUBACCHI

250 gr di ricotta vaccina
500 gr di filetto di salmone fresco
100 gr di Bella Lodi grattugiato
100 gr di pane grattugiato
un uovo intero
erba cipollina tritata
sale e pepe



ANTIPASTI

Polpette di Salmone con Bella Lodi di SUBACCHI

Tritare la polpa di salmone nel mixer, aggiungere la ricotta e mescolare bene. Al composto aggiungere l'uovo intero, Il Bella Lodi e due cucchiari di pane grattugiato, l'erba cipollina, sale e pepe. Prendere il composto ottenuto e formare delle polpette leggermente schiacciate, passarle nel pane grattugiato rimasto e friggerle in abbondante olio caldo. In alternativa si possono anche cuocere nel forno caldo a 180° per circa 10 minuti. Servirle ben calde con accompagnamento di insalata fresca.



ANTIPASTI



Salatini sfiziosi
di SIMONA1977

Pasta sfoglia, Emmental a fette, prosciutto crudo, Raspadura Bella Lodi.



ANTIPASTI

Salatini sfiziosi di SIMONA1977

Condire metà della superficie della pasta sfoglia direttamente sulla carta forno con uno strato di Emmental, uno strato di prosciutto crudo e Raspadura Bella Lodi. Chiudere a metà la sfoglia su se stessa e tagliare a piacimento la sfoglia. Successivamente distanziare sulla carta forno disponendoli sulla teglia ed infornare in forno ventilato a 180° per 10 minuti circa. Buon appetito!



 ANTIPASTI 



**Silenzio non dite niente al contadino
di giovannaincucina**

1 pera
Raspadura Bella Lodi
pepe verde



 ANTIPASTI 

**Silenzio non dite niente al contadino
di giovannaincucina**

Lavare le pere e tagliarle a fette, poggiarci un po' di Raspadura (io ne ho messo tanto per gola) e macinarci sopra del pepe verde.



ANTIPASTI



Straccetti di melanzana alla menta
di uccia3000

600 gr di melanzane, sfoglia Raspadura Bella Lodi, aglio q.b., foglioline di menta q.b., olio extra vergine d'oliva q.b., sale q.b., pepe q.b., aceto q.b.



ANTIPASTI

Straccetti di melanzana alla menta di uccia3000

In una pentola ho versato acqua fredda, aggiungo 70 ml d'aceto, metto la pentola sul fuoco e faccio raggiungere il bollore. Ho lavato le melanzane, taglio il picciolo e le divido in 2 parti, incido al centro. Appena l'acqua raggiunge il bollore immergo le melanzane e le lascio cuocere per circa 20-30 minuti. Le melanzane sono state cotte, le lascio scolare e raffreddare in un colapasta. Nel frattempo preparo il condimento: in una ciotolina metto le foglioline di menta sminuzzate, l'aglio tagliato a piccoli pezzettini, sale, pepe e aggiungo l'olio q.b. Mischio il tutto e faccio riposare.... mmm che buon odore! Ho strizzato con le mani le melanzane, ho fatto fuoriuscire tutta l'acqua. Ricavo dei filetti e li adagio su un piatto da portata. Una volta realizzati gli straccetti verso sopra il condimento, lascio amalgamare per qualche ora in frigo. Decoro il piatto con sfoglia Raspadura Bella Lodi.



 ANTIPASTI 



**Tartellette con Raspadura
di Mani in Pasta QB**

Per la pasta:

150 gr di farina 00, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva,
70 gr circa di acqua tiepida.

Per la farcitura:

200 gr di ricotta, 100 gr di spinaci lessati e tritati, grana Lodigrana Bella
Lodi, sale, noce moscata, Raspadura q.b.



ANTIPASTI

Tartellette con Raspadura di Mani in Pasta QB

Amalgamare il sale alla farina su una spianatoia, fare la fontana e nel centro versare l'olio, quindi iniziare ad impastare usando tanta acqua tiepida quanto ne occorre per avere un impasto omogeneo, sodo ma non duro (deve rimanere morbido). Coprire con un tovagliolo e lasciare riposare per almeno 1 ora. Mentre la pasta riposa iniziate a pulire e lavare gli spinaci, quindi lessateli, strizzateli e tritateli. Unite la ricotta, il sale, la noce moscata, il grana e mescolate il tutto. Nel caso la ricotta sia troppo asciutta unite un uovo piccolo. Prendete la pasta e tiratela con il mattarello in una sfoglia abbastanza sottile e rivestite degli stampini da tartelletta unti di olio, ora mettete un po' di farcitura e cuocete in forno caldo a 200° per 15 minuti. Appena saranno pronte toglietele dal forno, sformatele, posatele su un vassoio e cospargete con un po' di Raspadura mentre sono calde. Servite subito. Buon appetito!



ANTIPASTI



Tartellette con cuore di Bella Lodi
di doroty20

1 lastra di pasta sfoglia, 200 gr di ricotta fresca, 2 zucchine piccole, 1 cipollotto piccolo, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 uovo, 50 gr di Raspadura di Bella Lodi, sale q.b.



ANTIPASTI

Tartellette con cuore di Bella Lodi di doroty20

La preparazione è davvero semplice prenderemo due zucchine piccole, le laveremo, ne faremo tocchetti e terremo da parte. In un tegamino o in un padellina, metteremo ad imbiondire il cipollotto affettato ed una volta imbiondito, aggiungeremo le zucchine e faremo cuocere bene. Ora prenderemo la lastra di pasta sfoglia ne faremo cerchi da inserire nelle nostre formine, mentre a parte mescoleremo la ricotta con le zucchine cotte, l'uovo, un pizzico di sale e la Raspadura Bella Lodi. Mescolati bene tutti gli ingredienti, buchelleremo la superficie delle tartellette ed lo inseriremo all'interno dei dischetti così preparati. Con i residui di pasta sfoglia rimasti formeremo delle roselline che porremo al centro del ripieno e porremo a cuocere in forno caldo a 200°/220° per dieci/quindici minuti o finchè le tartellette non assumeranno un bel colore dorato.



ANTIPASTI



**Tiropites rivisitati alla trentina
di Stellina15**

1 confezione di pasta sfoglia, 300 gr di Raspadura Bella Lodi, 1 cucchiaio di aneto tritato, 2 uova sode, 1 noce di burro, pepe nero in grani.



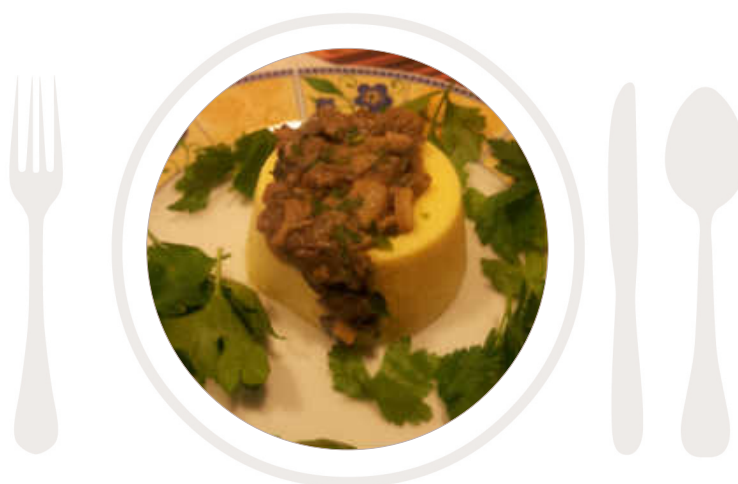
ANTIPASTI

Tiropites rivisitati alla trentina di Stellina15

Disponete in una ciotola la Raspadura Bella Lodi a scaglette. Unite le uova sode tritate, l'aneto e una manciata di pepe, mescolate e tenete da parte. Srotolate la pasta sfoglia e dividetela in 4 spicchi. Spennellate d'acqua fredda la pasta e disponete al centro di ogni spicchio metà del ripieno. Aggiungete un pezzettino di burro e richiudete formando un triangolo, sigillando bene le estremità. Infornate per 20 minuti circa in forno preriscaldato a 200°, sfornate e servite i tiropites tiepidi. Questa è una pietanza, nella sua versione originale, della Grecia, tipica delle feste natalizie. Io la preparo da sempre, rivisitata alla trentina, proprio come la preparava la mia famiglia originaria del Trentino Alto Adige.



ANTIPASTI



**Torrette ai funghi
di minastefania**

Ingredienti per i flan:

150 gr di grana Bella Lodi, 40 gr di burro, 200 ml di latte, 40 gr di farina, un pizzico di noce moscata, un pizzico di sale, 3 uova, olio per gli stampini.

Ingredienti per i funghi porcini:

funghi porcini tagliati a cubetti, prezzemolo, aglio.



ANTIPASTI

Torrette ai funghi di minastefania

Accendere il forno a 220° e portarlo a temperatura. In una pentola mettere il burro e fonderlo: spostare poi la pentola dalla fiamma, aggiungere la farina e mescolare. Rimettere sul fuoco a fiamma moderata. Unire il latte e lasciare sul fuoco fino ad ebollizione, quindi spegnere il fuoco per aggiungere il grana grattugiato, la noce moscata e un pizzico di sale. Lasciare raffreddare il composto e nel frattempo separare i tuorli delle uova dagli albumi. Versare i tuorli nel composto uno alla volta e poco alla volta anche gli albumi per ottenere un composto omogeneo. Mettere il composto negli stampini, dopo averli spennellati con dell'olio. Mettere sul fuoco una teglia con circa due dita di acqua calda. Quando l'acqua bollerà spegnete il fuoco, immergere gli stampini contenenti il composto di grana ed infornate per circa 10-12 minuti. In una padella cuocere i cubetti di porcini con olio, sale, prezzemolo e aglio. Una volta cotti, impiattare i flan con i porcini posti su di essi.



 ANTIPASTI 



**Tortino di porcino alla Bella Lodi
di fizman**

Un fungo porcino 250/300 grammi, un limone a buccia fine, olio di oliva, sale fine, pepe misto.



ANTIPASTI

Tortino di porcino alla Bella Lodi di fizman

Pulite accuratamente il fungo porcino, senza utilizzo di acqua, aiutandovi con un pennello a setole corte e un coltellino molto affilato. Su di un piatto, del diametro di 28 cm circa, versate un leggero strato di olio di oliva, del sale in modica quantità, due cucchiani di succo di limone e del pepe misto macinato. Fate basculare il piatto in modo che gli ingredienti si possano mischiare. Con l'aiuto di un pelapatate cominciate a disporre sul piatto le fettine di porcino iniziando dal gambo e poi dal cappello. Coprite questo primo strato con la Raspadura e pressate leggermente il tutto. Ripetete la stessa operazione per i successivi due strati completando con un fiore di Raspadura con al centro qualche fogliolina di mentuccia. Lasciate insaporire per mezz'ora e servite le fette con l'aiuto di una palettina a punta. Accompagnate il tutto con un buon prosecco friulano.



ANTIPASTI



Tramezzino gustoso e nutriente
di farfaty82

6 fette di pane per tramezzini, 100 gr di salame a fette, 100 gr di Rospadura Bella Lodi.



 ANTIPASTI 

**Tramezzino gustoso e nutriente
di farfaty82**

Tostate il pane e dopodiché farcite con il salame e la Raspadura Bella Lodi, tagliate a quadretti e metteteli in un vassoio. Ecco pronti da gustare i tramezzini! Buon appetito!



ANTIPASTI



**Voglia di zucchini
di vinosalviaemirto**

3 zucchine grandi, 2 etti di speck, 1 mozzarella grande, olio extravergine,
Raspadura Bella Lodi.



ANTIPASTI

Voglia di zucchini di vinosalviaemirto

Preriscaldate una padella antiaderente a fuoco medio. Levate gli estremi delle zucchine e tagliatele molto sottili per la loro lunghezza possibilmente con una mandolina, l'importante è che le fette siano abbastanza sottili da poter essere arrotolate! Fate abbrustolire le zucchine nella padella senza l'aggiunta di olio finché non otterrete un colore dorato, devo solo ammorbidirsi. Una volta cotte lasciatele raffreddare su un piatto e fate la stessa cosa con lo speck fino a che non diventerà croccante. Preriscaldate il forno a 200°. Prendete le fette di zuccina e spennellate la parte che arrotolerete con dell'olio, appoggiatevi sopra la fetta di speck e un pezzettino di mozzarella. Arrotolate e ponete in una pirofila creando uno strato di rotolini e coprite tutti gli involtini con uno strato uniforme di scaglie di grana. Infornate per 10 minuti o fino a che non vedrete il tutto dorarsi. Buon sano e fresco appetito a voi!





 **PRIMI** 





PRIMI



Agnolotti del Plin "Pizzicotti di Bontà" di sweetbio

Ingredienti per gli agnolotti del Plin:

500 gr farina 180 w, 500 gr semola di grano duro rimacinata, 450 gr uova intere, 50 gr vino bianco, 30 gr di olio e.v.o.

Ripieno agli spinaci:

1 kg spinaci bio lessati, 300 gr ricotta, 100 gr Bella Lodi grattugiato, sale e pepe q.b.

Condimento:

sfoglie di Raspadura q.b., olio e.v.o. q.b.



 **PRIMI** 

Agnolotti del Plin "Pizzicotti di Bontà"
di sweetbio

Impastare la farina con l'olio, il vino ed inserendo poi un po' alla volta le uova, così da permettere all'impasto di amalgamarsi al meglio. Far impastare fino a quando si ottiene una pasta di una buona compattezza e morbidezza, se necessario aggiungere un cucchiaio di acqua. Ottenere un impasto liscio, coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare prima dell'uso almeno un'ora in frigo. Sfogliare l'impasto con l'utilizzo di una sfogliatrice. Disporre su una striscia di sfoglia aiutandosi con un sac à poche un cordoncino di ripieno tenendosi distanziati di circa 2 cm dal bordo, poi coprire il composto premendo in modo delicato sulla sfoglia per saldare. Eliminare con una rotella la pasta eccedente e procedere con il passaggio fondamentale del plin pizzicando in modo regolare e in successione in modo da formare i plin. Per la cottura occorrono 4/5 minuti in base allo spessore e alla dimensione dei plin. Condire infine con ottimo olio e abbondanti sfoglie di Raspadura.



PRIMI



Bucatini funghi e piselli alla Raspadura di ChiarainFimoland

Mezza cipolla, un cucchiaio di olio e.v.o., una manciata di piselli e champignons, dado vegetale q.b., sale q.b., pepe q.b., scaglie di tartufo, Raspadura Bella Lodi.



PRIMI



Bucatini funghi e piselli alla Raspadura di ChiarainFimoland

Questo piatto è pensato per due persone: soffritto mezza cipolla in un cucchiaio d'olio, poi aggiungo una manciata di pisellini primavera, di funghi champignons e copro con un po' d'acqua. Successivamente aggiungo sale, pepe e dado vegetale q.b. Lascio stufare per una ventina di minuti. Nel frattempo faccio bollire l'acqua salata per i miei bucatini. Se desiderate potete aggiungere alla salsa 1 cucchiaino di crema di tartufo nero, o meglio, un po' di tartufo a scaglie (in questo caso sopra la pasta una volta cotta!). Quando i bucatini saranno al dente, scolateli, passateli in padella insieme alla salsa, impiattate e disponete le scaglie di Raspadura Bella Lodi sopra i bucatini... Buon appetito!



 **PRIMI** 



Caccavelle sul letto Bella Lodi
di mbilla82

500 gr di tritato, 1 cipolla, 1 carota, 2 gambi di sedano, 2 dadi, mezzo bicchiere di vino rosso, 1 bottiglia di salsa di pomodoro, 1 latta di concentrato di pomodoro, 2/3 foglie di alloro, pasta caccavelle q.b., besciamella, Raspadura Bella Lodi q.b.



PRIMI



Caccavelle sul letto Bella Lodi di mbilla82

Per prima cosa prepariamo il nostro ragù, facciamo soffriggere la cipolla il sedano e la carota precedentemente tritati, appena diventano quasi cotti, mettiamo il tritato che facciamo ingrignare appena, aggiungiamo il vino e facciamo assorbire, poi mettiamo la bottiglia di salsa, il concentrato e allunghiamo il tutto con dell'acqua, mettete dentro i dadi, e le foglie di alloro, cuocere per un'ora. Trascorso questo tempo, fate sbollentare le caccavelle, non appena saranno quasi cotte, mettetele da parte e preparate il letto di Raspadura Bella Lodi... accendete il forno, ponete i fiocchi di formaggio a mo' di fiore, cercando di non lasciare spazi liberi, mettete in forno per 5 minuti, usciteli e adagiateli in una tazza al contrario, solo per dargli la forma. poggiate su di essi le caccavelle, riempite queste ultime con il ragù, mettete sopra la besciamella (che avrete preparato in precedenza), mettete un altro po' di Raspadura sopra la besciamella e via in forno. Altri 5 minuti e servite.



PRIMI



Cannelloni di zia Candoli di candoli

12 cannelloni, 300 gr di spinaci, 250 gr di ricotta, 1 uovo, 400 ml di besciamella (preparata con 1 lt di latte, 100 gr di burro, 100 gr di farina, un pizzico di sale e 1 pizzico di noce moscata), olio, sale, pepe, 1 pizzico di noce moscata, sfoglie di Lodigrana Bella Lodi e Lodigrana tritato finemente a piacere.



PRIMI



Cannelloni di zia Candoli di candoli

Per la preparazione della besciamella mettete in un pentolino il burro, fatelo sciogliere e aggiungete la farina. Fate cuocere per qualche minuto. Togliete il pentolino dal fuoco e aggiungetevi il latte caldo mescolando. Rimettete quindi il pentolino sul fuoco, fate cuocere a fiamma bassa e aggiungete un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata. Cuocete ancora a fuoco basso per 15 minuti, fate saltare gli spinaci in una padella con una noce di burro. Tritateli e disponeteli in una ciotola insieme alla ricotta, un uovo, il Lodigrana grattugiato, sale, pepe e la noce moscata. Mescolate il tutto. Cuocete i cannelloni in abbondante acqua salata. Riempitene ognuno con il ripieno di ricotta e spinaci. Adagiateli in una pirofila da forno cosparsa di besciamella. Ricopriteli con la restante besciamella e spolverizzare con Lodigrana. Infornare i cannelloni ricotta e spinaci a 180° e cuocere per 25 minuti. Una volta gratinati scorpargeteli con sfoglie di Lodigrana a piacere e .. Buon appetito!



PRIMI



Cappellacci ai due sapori
di **anna733**

Cappellacci ricotta e spinaci Emma Giordani, 1 dado funghi porcini Fattoria Italia, 1 cucchiaio di pesto genovese Compagnia del pesto, una spolverata di formaggio Bella Lodi.



 **PRIMI** 

Cappellacci ai due sapori
di **anna733**

Ho cotto i miei cappellacci in abbondante acqua salata, per pochi minuti per evitare che si rompessero o diventassero troppo cotti. Nel frattempo ho sciolto in un mestolo d'acqua calda il mio dado. Appena cotti li ho scolati nel brodo di dado e li ho mescolati per insaporirli. A questo punto ho aggiunto il cucchiaino di pesto ed aiutandomi con lo stesso l'ho fatto sciogliere, mescolando delicatamente, affinché la pasta assorba bene tutti i condimenti. Ecco il mio piatto pronto da servire con una spolverata di Bella Lodi. Buon appetito!



PRIMI



**Cappellacci di Ferrara con la zucca
di mikgar**

Ingredienti per 4 persone:

3 uova, 400 gr farina, zucca gialla, noce moscata, pangrattato, parmigiano, sale e pepe q.b.

Tempo di preparazione: 45 minuti.

Tempo di cottura: 4 minuti.



PRIMI



Cappellacci di Ferrara con la zucca di mikgar

La sfoglia per le paste ripiene deve essere piuttosto corposa ma elastica. Più viene impastata e più sarà elastica (15/20 minuti). Mettete nel forno molto caldo la zucca gialla con la scorza ma senza i semi ed arrotolata con carta stagnola. Lasciatela cuocere per 20 minuti, Preparate intanto in una ciotola la polpa della zucca avendo cura di pressarla fino a ottenere un impasto denso e corposo. Aggiungete un uovo, la punta di un cucchiaino di noce moscata, il pangrattato ed il parmigiano (o padano), sale e pepe. Tagliate a questo punto la sfoglia in quadratoni con il lato di 5 o 6 cm e ponetevi al centro un cucchiaino abbondante di impasto di zucca, chiudete in quadrato in diagonale in modo da formare un triangolone e, successivamente unite le due estremità come per fare un grosso tortellone. Fate lessare i cappellacci in acqua bollente salata e saltateli in padella con del buon ragù di carne. Serviteli caldi con una spolverata abbondante di parmigiano. Buon appetito!

Selezione della giuria di qualità



PRIMI



**Carbonara con cotechino e Raspadura
di marco asnaghi**

1/2 cotechino
1 uovo intero più 1 tuorlo
200 gr spaghetti
2 scalogno
2 cucchiari d'olio di oliva
quantità di Raspadura a piacere



 **PRIMI** 

Carbonara con cotechino e Raspadura
di marco asnaghi

Mentre cuoce il cotechino, fare il soffritto di scalogno con 2 cucchiaini d'olio, in una terrina sbattere le uova, aggiungere il cotechino spezzettato al soffritto e farlo cuocere per 2 minuti circa. Quando la pasta è cotta, farla saltare in padella con il cotechino e lo scalogno. Unire il tutto nella terrina con le uova, aggiungere Raspadura a piacere e mescolare. Una volta impiattata, se si vuole aggiungere altra Raspadura. Buon appetito!



PRIMI



Casarecce con fiori di zucca e Raspadura di sississima

Ingredienti per 2 persone:

170 gr di casarecce, 20 fiori di zucca (delle mie piante!), mezza cipolla, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 1 fetta di prosciutto cotto tagliata spessa, Raspadura Bella Lodi Lodigrana, sale, pepe.



PRIMI



Casarecce con fiori di zucca e Raspadura di sississima

Ho lavato i fiori di zucca, tolto il pistillo e il gambo, li ho sgocciolati e tagliati a strisce. Ho fatto rosolare la cipolla in nell'olio extravergine di oliva, appena dorata ho aggiunto i fiori di zucca e ho cotto a fuoco vivace per qualche minuto, quindi ho abbassato la fiamma e ho aggiunto mezzo bicchiere di acqua e proseguito la cottura per 5 minuti con il coperchio mescolando ogni tanto. A fine cottura ho aggiunto il prosciutto cotto tagliato a dadini e ho fatto insaporire, ho regolato di sale e di pepe. Ho cotto la pasta in acqua bollente salata, scolata l'ho fatta saltare per qualche minuto in padella con il condimento ai fiori di zucca, ho servito aggiungendo sopra la Raspadura Bella Lodi.



 PRIMI 



**Cicatelli B&R con Bella Lodi gratin
di Frizzante**

200 gr di broccoli freschi, 200 gr di rape fresche, 300 gr di cicatelli freschi,
90 gr di Bella Lodi, 100 gr di pane tritato in briciole grossolane
aromatizzato con aglio, Bella Lodi a scaglie q.b., sale q.b., olio q.b.



PRIMI



Cicatelli B&R con Bella Lodi gratin di Frizzante

Lessare i broccoli e le rape precedentemente puliti e lavati in abbondante acqua salata e quando sono cotti (dopo circa 20-25 minuti), nella stessa pentola e nella stessa acqua di cottura andremo a cuocere i cicatelli. Disporre i cicatelli cotti in una pirofila da forno dove li andremo ad amalgamare con Bella Lodi grattugiato. Tostare il pane tritato in un pentolino. Guarnire con un filo d'olio extravergine d'oliva, del pane tostato, dei broccoli interi e fette di Bella Lodi a scaglie. Cuocere per circa 15 minuti in forno a 180°. Sono davvero squisiti!



 **PRIMI** 



**Cicatelli Broccoli & Rape con Bella Lodi
di Frizzante**

200 gr di broccoli freschi, 200 gr di rape fresche, 300 gr di cicatelli freschi,
90 gr di Bella Lodi, 100 gr di pane tritato in briciole grossolane
aromatizzato con aglio, Bella Lodi a scaglie q.b., sale q.b., olio q.b.



 **PRIMI** 

**Cicatelli Broccoli & Rape con Bella Lodi
di Frizzante**

Lessare i broccoli e le rape precedentemente puliti e lavati in abbondante acqua salata e quando sono cotti (dopo circa 20-25 minuti), nella stessa pentola e nella stessa acqua di cottura andremo a cuocere i cicatelli. Disporre i cicatelli cotti in una pirofila dove li andremo ad amalgamare con Bella Lodi grattugiato. Tostare il pane tritato in un pentolino. Guarnire con un filo d'olio extravergine d'oliva, il pane tostato, dei broccoli interi e fette di Bella Lodi a scaglie. Avrei preferito guarnire il piatto con Raspadura, ma nelle mie zone non era reperibile. Credo però che in fatto di gusto sia ugualmente un piatto squisito.



PRIMI



Conchiglie salsiccia, rucola e Raspadura
di Iorvine

150 gr conchiglie, olio di oliva q.b., 10 gr cipolla rossa, 150 gr salsiccia di suino condita, vodka q.b., 100 gr rucola, Raspadura Bella Lodi.



 **PRIMI** 

**Conchiglie salsiccia, rucola e Raspadura
di lorvine**

In un tegame fate rosolare con un po' di olio la cipolla rossa tritata finemente. Aggiungete la salsiccia a pezzetti e rosolate ancora. Sfumate con della vodka e lasciate evaporare qualche minuto. Unite la rucola precedentemente sminuzzata e fate cuocere qualche minuto ancora. Aggiustate di sale. Nel frattempo portate a ebollizione dell'acqua salata per lessare le conchiglie. Scolate la pasta e unitela al condimento. Una volta preparato il piatto aggiungiamo il nostro particolare tocco finale: la Raspadura Bella Lodi. Buon appetito!



PRIMI



Crozetti al salmone e Raspadura
di ladanzadeisensi

Crozetti
olio e.v.o.
salmone affumicato
formaggio cremoso
patè di olive taggiasche
Raspadura Bella Lodi



PRIMI



Croxetti al salmone e Raspadura di ladanzadeisensi

Mentre i Croxetti genovesi sono in cottura in acqua bollente e salata, preparare una crema mettendo in un pentolino del formaggio spalmabile, un filo di olio e.v.o. ed il salmone affumicato a pezzetti . Aggiungere un mestolino dell'acqua di cottura alla crema ed un cucchiaino di patè di olive taggiasche. Lasciare stemperare il tutto per qualche minuto e poi spegnere la fiamma. Quando la pasta è cotta con una schiumarola versarla nel pentolino con la crema di salmone, amalgamare il tutto ed impiattare con Raspadura Bella Lodi ed un filo di olio.



 **PRIMI** 



Elicoidali filanti con broccoli
di dib6132

50 gr Caciocavallo semistagionato a dadini, 30 gr Raspadura in scaglie, 400 gr pasta (elicoidali), 1 mozzarella a dadini, 2 cipollotti scalogno, 1 cavolfiore, 50 gr burro.



PRIMI



Elicoidali filanti con broccoli di dib6132

Lessare il cavolfiore tenendo da parte l'acqua di cottura. Appassire i cipollotti scalogno in 25 gr di burro in un tegame a fuoco basso. Aggiungere il cavolfiore e fare cuocere almeno altri 10 minuti rendendo il tutto a mo' di crema e utilizzando anche dell'acqua di cottura del cavolfiore. Cuocere al dente gli elicoidali utilizzando anche l'acqua di cottura del cavolfiore rimasta: scolare la pasta, aggiungere il burro rimanente, la crema di cavolfiore e amalgamare accuratamente. In seguito aggiungere Raspadura, il Caciocavallo e la mozzarella a dadini, mescolare e riporre in una pirofila e passare in forno caldo per qualche minuto al fine di far fondere i formaggi. Servire calda. Buon appetito!



 **PRIMI** 



Farfalle e Bella Lodi
di Emiliasalento effetto mod

400 gr di zucca, 1 scalogno, olio, sale, acqua q.b., dado granulare q.b., rosmarino q.b., 300 gr di mini farfalle, 2 manciate di pinoli, 80 gr di prosciutto cotto, acqua di cottura q.b., Raspadura Bella Lodi.



 **PRIMI** 

Farfalle e Bella Lodi
di Emiliasalento effetto mod

Tritare lo scalogno. Pulire la zucca e tagliarla a tocchetti. Fare appassire lo scalogno in padella con l'olio, quindi aggiungere la zucca. Salare e aggiungere un po' di acqua e di dado granulare. Unire il rosmarino e far cuocere coperto. Intanto, cuocere la pasta. Tostare i pinoli con il prosciutto cotto e un altro po' di rosmarino. Una volta cotta la pasta, scolarla e ripassarla nel sugo di zucca e poi aggiungere i pinoli e il prosciutto tostati. Completare con Raspadura Bella Lodi. Un primo leggero e gustoso!



 **PRIMI** 



**Farfalle filanti
di angelabe**

250 gr di pasta (farfalle), 25 olive nere, 200 gr panna da cucina, 80 gr Lodigrana Bella Lodi, 100 gr fontina, 150 gr wurstel, sale e pepe q.b.



PRIMI



Farfalle filanti di angelabe

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo preparare questo gustoso sughetto. In un tegame antiaderente versare la panna da cucina, i wurstel tagliati a rondelle, la fontina tritata, le olive denocciolate e tagliate a rondelle, il Lodigrana Bella Lodi e cuocere a fuoco lento per circa 6-7 minuti. Scolare la pasta e saltarla nella pentola contenente il sughetto filante.



 **PRIMI** 



**Farfalle speck e rucola
di adenina**

Farfalle, speck, rucola, pomodori secchi sott'olio, Raspadura Lodigrana,
olio e sale q.b.



PRIMI



Farfalle speck e rucola di adenina

Cuocere al dente le farfalle. Intanto tagliare i pomodori secchi a filetto, lo speck e spezzettare la rucola. Scolare la pasta, passare in padella insieme ai pomodori secchi, allo speck e un po' di olio. Alla fine aggiungere la rucola e le scaglie di Raspadura Lodigrana.

Selezione della giuria di qualità



PRIMI



Fresella di primavera di immadolciagogo

Per 4 persone:

4 freselle, 500 gr di asparagi, 4 foglie di lattuga iceberg, 100 gr di prosciutto crudo, sfoglie di Raspadura.



 **PRIMI** 

**Fresella di primavera
di immadolciagogo**

Lavate gli asparagi, eliminate eventualmente le parti più dure e sbollentateli in acqua e sale per 12 minuti. Scolateli e fateli intiepidire. Lavate e tamponate con un foglio di carta assorbente le foglie di lattuga e posizionate ogni foglia sulla di una fresella appena bagnata sotto l'acqua calda (pochi secondi giusto per ammorbidirle leggermente) quindi adagiate le sfoglie di Rospadura. Prendete le fette di prosciutto e adagiatele sul piano di lavoro e distribuite sopra gli asparagi, quindi avvolgete i rotoli e posizionatele sulla fresella. Terminare con il pesto alle noci e qualche asparago. Buon appetito!



PRIMI



Frittata di pasta di A pummarola ncoppa

150 gr di pasta lunga
grana Bella Lodi
prosciutto cotto a cubetti
olio extravergine di oliva
olio di semi di arachidi
pepe nero
3 uova



 **PRIMI** 

**Frittata di pasta
di A pummarola ncoppa**

Preparare la pasta come al solito aggiungendo nell'acqua un filo d'olio per non fare attaccare. In una terrina mescolare le uova, il grana, il prosciutto ed il pepe ed aggiungere la pasta ormai fredda. Mescolare per bene, per distribuire le uova. In una padella irrorata d'olio aggiungere il composto, che dovrà cuocere prima da un lato per cinque minuti a fiamma media; poi se riuscite a girarlo, lo fate dorare per altri cinque minuti anche con l'altra faccia, oppure coprire con un coperchio e continuare la cottura, cercando di muoverla di tanto in tanto.



PRIMI



Fusilli ai funghi e zucchine di La Pulce e il Topo

400 gr di fusilli, 200 gr di zucchine, 250 gr di funghi, peperoncino fresco, aglio, peperoncino, sale, olio e.v.o., grana in scaglie Lodigrana Bella Lodi.



PRIMI



Fusilli ai funghi e zucchine di La Pulce e il Topo

Iniziamo pulendo i funghi. In una padella mettete a soffriggere l'aglio ed il peperoncino con dell'olio (a fuoco basso). Una volta che l'aglio è imbiondito, toglietelo e unite i funghi, lasciateli soffriggere a fuoco medio per circa 8-10 minuti. Intanto che i funghi continuano a rosolare lavate le zucchine. Spuntatele alle estremità e tagliatele in quattro parti (dalla parte della lunghezza) e poi procedete tagliando le zucchine a cubetti. A questo punto potete salare i funghi. Mescolate e unite le zucchine. Lasciate andare sempre per qualche minuto a fuoco medio, fino a quando le zucchine saranno completamente cotte (ma non spappolate). Mettete a bollire l'acqua per la pasta e una volta cotta, scolatela al dente e ripassatela nel fondo di cottura preparato. Distribuitela nel piatto e completate con un filo di olio e.v.o. a crudo e le scaglie di grana.



PRIMI



**Fusilli cotto, piselli e Raspadura
di sweetsarettablog**

1 cipolla media, 80 gr di piselli, 40 gr di prosciutto cotto, 1 cucchiaio di olio e.v.o., 1 bicchiere di brodo vegetale, Raspadura Bella Lodi, sale, pepe.



 **PRIMI** 

**Fusilli cotto, piselli e Raspadura
di sweetsarettablog**

Pulire e tritare la cipolla finemente e farla rosolare in padella con l'olio e.v.o., a fuoco lento; aggiungere i piselli, alzare il fuoco e aggiungere il brodo vegetale, sale e pepe e lasciar cuocere a fuoco medio per una decina di minuti; se si dovrebbe asciugare, aggiungere altro brodo. A fine cottura, unire il prosciutto cotto tagliato a listarelle e lasciatelo andare per 5 minuti. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco. Saltare la pasta in padella con il condimento per qualche minuto, impiattare il tutto e guarnite con qualche "petalo" di Raspadura e servite immediatamente!



PRIMI



**Fusilli peperoni e ricotta
di La Pulce e il Topo**

2 bei peperoni rossi, 200 gr di ricotta di pecora, 50 gr Lodigrana Bella Lodi, uno scalogno, olio e.v.o., una spolverata di pepe bianco.



 **PRIMI** 

**Fusilli peperoni e ricotta
di La Pulce e il Topo**

Ho appena scottato i peperoni giusto il tempo che mi ha permesso di spellarli, li ho tagliati a pezzetti e messi da parte. Ho affettato lo scalogno e l'ho lasciato appassire in poco olio e.v.o., ho aggiunto i peperoni e lasciato andare per un quarto d'ora circa. Il prodotto che ho ottenuto l'ho passato al mixer e poi l'ho aggiunto alla ricotta con il grana, salato, pepato e il condimento per la pasta è pronto.... una delizia!



 **PRIMI** 



**Fusilli tricolore
di zibide**

Fusilli, spinaci lessati, prosciutto a cubetti, Raspadura Bella Lodi, noci, panna, formaggio Bella Lodi, olio per ungere la teglia.



PRIMI



Fusilli tricolore di zibide

Cuocere la pasta al dente, scolarla e versarla in una pirofila unta. Nel frattempo, in un pentolino, preparare il condimento: amalgamare bene fra loro facendo cuocere pochi minuti gli spinaci lessati, il prosciutto a cubetti, la Raspadura, i gherigli di noci, il formaggio Bella Lodi grattugiato e la panna. Coprire con questo sugo i fusilli e infornare a 180° per 20 minuti.



 **PRIMI** 



Gnocchetti della nonna
di fam.cuore

1 kg di zucca cotta al vapore, 250 gr di farina, 120 gr di formaggio grattugiato Bella Lodi, 1 uovo.



PRIMI



Gnocchetti della nonna di fam.cuore

Cuocere la zucca e schiacciarla con una forchetta... aggiungere l'uovo un pizzico di sale e il formaggio... impastare aggiungendo la farina, l'impasto resterà ancora morbido e appiccicoso: è giusto così... con un cucchiaino formare gli gnocchetti e cuocerli in acqua bollette salata... condire con burro, salvia e formaggio grattugiato Bella Lodi.



PRIMI



Gnocchi di zucca all'amaretto
di valeria_grancini

350 gr patate, 180 gr farina 00, 1 uovo, 1 pizzico di noce moscata, 350 gr polpa di zucca, 30 gr di amaretti, 30 gr di noci sgusciate, 30 gr di Raspadura di Bella Lodi, sale, pepe, una noce di burro.



 **PRIMI** 

Gnocchi di zucca all'amaretto
di valeria_grancini

Tagliate la zucca a tocchi abbastanza grossi, infornate a 180° per 20-25 minuti su una placca rivestita di carta da forno, dopodiché, una volta intiepidita, passatela al passaverdura. Lessate nel frattempo le patate in abbondante acqua salata. Una volta cotte, sbucciatele e passatele al passaverdura. Unite il passato di patate e quello di zucca, aggiungete la farina, l'uovo, il sale, il pepe e la noce moscata, impastate fino ad ottenere un panetto liscio. Formate quindi dei piccoli bastoncini e, con il coltello, tagliateli a piccoli pezzetti. Scaldate una grossa pentola di acqua salata e tuffatevi gli gnocchi. Non appena saranno riaffiorati pescateli con una schiumaiola e fateli saltare pochi minuti in una wok a fiamma viva con una noce di burro fuso. Impiattate, guarnite con amaretti, noci sbriciolate, abbondante Raspadura e spolverateli con il pepe.



PRIMI



Gnocchi ossolani alla farina di castagne
di *valeria_grancini*

1 kg di patate, 150 gr di farina bianca, 100 gr di farina di castagne, 1 uovo, 200 gr di sugo d'arrosto, 125 ml di panna fresca liquida, Lodigrana Bella Lodi in scaglie, sale, pepe.



 **PRIMI** 

Gnocchi ossolani alla farina di castagne
di valeria_grancini

Mettere a bollire in acqua fredda le patate e salarle, a cottura ultimata sbuciarle e passarle nello schiacciapatate. Unire la farina bianca e quella di castagne sino ad ottenere un impasto ben uniforme e liscio. Se le patate fossero farinose aggiungere all'impasto un uovo intero. Lavorare l'impasto e ottenere dei rotolini dello spessore di un dito, da tagliare ogni 2 cm, ottenendo così gli gnocchi, da lessare in abbondante acqua salata finché non torneranno a galleggiare. Nel frattempo mescolare il sugo d'arrosto con la panna. Scolare gli gnocchi, condire con il sugo precedentemente ottenuto e impiattare. Guarnire infine con scaglie di Bella Lodi e spolverare con il pepe. Buon appetito!



PRIMI



La carbonara con Bella Lodi
di Annaly

200 gr spaghetti, 3 uova, wurstel a volontà, formaggio Bella Lodi, olio e.v.o., sale q.b.



 **PRIMI** 

**La carbonara con Bella Lodi
di Annaly**

Mettere a cuocere gli spaghetti in acqua salata. Nel frattempo sbattere le uova, aggiungere il sale e il formaggio abbondante. Non appena la pasta è quasi al dente, scolarla lasciando un po' di acqua di cottura e aggiungere olio e wurstel. Fare saltare in pentola, aggiungere l'uovo, mescolare velocemente e spegnere il fuoco. Quando noterete che l'uovo ha raggiunto la giusta cremosità, impiattare e servire subito.



 **PRIMI** 



Lasagne alla Bella Lodi
di francafrancesca

Formaggio Raspadura Bella Lodi, besciamella, ragù, pasta di grano duro sfogliata sottile.



PRIMI



Lasagne alla Bella Lodi di francafrancesca

Disporre a strati in una teglia la pasta, alternando besciamella, Raspadura Bella Lodi e ragù. Coprire l'ultimo strato con ragù e abbondante Raspadura Bella Lodi. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa mezz'ora.

Buon appetito!



 **PRIMI** 



Lasagne asparagi e Raspadura!
di angel8891

1 kg di asparagi, 60 gr di burro, 250 gr di lasagne fresche, 350 gr formaggio Raspadura, olio extravergine di oliva, pepe e sale q.b., 4 rametti di timo.

Per la besciamella:

100 gr di burro, 90 gr di farina, 1 l di latte fresco intero, noce moscata.



PRIMI



Lasagne asparagi e Raspadura! di angel8891

Prepara una classica salsa besciamella seguendo la ricetta tradizionale.

Nel frattempo lava gli asparagi e mettili a cuocere in una pentola alta e profonda lasciandoli croccanti. Al termine della cottura scolali bene, taglia le punte degli asparagi e lasciale intere, mentre il resto dei gambi andrà affettato in dischetti sottili. Poi prendi una padella, fai sciogliere il burro a fuoco lento e fai saltare i gambi degli asparagi per un paio di minuti salandoli un poco. A questo punto inizia a fare degli strati di lasagne. Inizia disponendo sul fondo di una pirofila 3 cucchiari di olio e uno strato di besciamella, poi posaci sopra il primo strato di lasagne fresche all'uovo, ricopri di besciamella, poi asparagi e infine una bella spolverata di formaggio Raspadura (che si presenta in sottilissime scaglie). Termina cospargendo la superficie con pochissimo pepe e un po' di timo. Guarnisci disponendo come ultimo strato le punte di asparagi. Inforna a 160° per circa 30-40 minuti. Buon appetito!



PRIMI



Lasagne zucca, funghi e Raspadura di Duesorelle

1 confezione di lasagne all'uovo
400 gr zucca pulita
300 gr di funghi puliti
500 ml di besciamella
250 ml di panna da cucina
grana padano grattugiato
1 confezione di fettine Raspadura



 **PRIMI** 

**Lasagne zucca, funghi e Raspadura
di Duesorelle**

Pulite e tagliate la zucca a pezzetti e cuocetela in forno oppure lessatela in una padella con abbondante acqua. Quando la zucca si sarà ammorbidita schiacciatela con una forchetta fino a creare una purea. A questo punto versate la panna da cucina e mescolate il tutto fino a creare una crema. In un'altra padella cucinate i funghi, dopo averli puliti e tagliati, con olio, cipolla e prezzemolo fresco. Versate i funghi nella crema di zucca e panna ed amalgamate il tutto. A questo punto potete preparare la lasagna alternando fogli di pasta, composto di zucca e funghi ed intervallando fettine di Raspadura. Spolverate l'ultimo strato con abbondante besciamella e parmigiano. Infornate per 30 minuti a 180°.



PRIMI



**Linguine con pesto di zucca e Lodigrana
di L'arcobaleno di Sara**

70 gr linguine, 150 gr zucca, aglio, 30 gr Lodigrana Bella Lodi, sale e pepe,
un cucchiaino d'olio e.v.o., una manciata di pinoli.



PRIMI



Linguine con pesto di zucca e Lodigrana di L'arcobaleno di Sara

Dopo aver pulito la zucca, ridurla a dadini e saltarla in padella con uno spicchio d'aglio, allungando un po' d'acqua se necessario. Intanto metter su la pentola per la pasta! Quando la zucca sarà morbida, passarla al minipimer con il Lodigrana grattugiato e i pinoli. Aggiustare di sale e pepe. Una volta cotte le linguine, saltare in padella e mantecare con il pesto di zucca! Impiattare e usare sfoglie di Lodigrana per accompagnare il piatto.



 **PRIMI** 



**Mezze penne con friggittelli e mandorle
di ciancio Stefani**

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di mezze penne, 300 gr di friarelli, 200 gr di salsiccia di suino fresca, 1 cipolla, 50 gr di mandorle pelate, 80 gr di Raspadura di formaggio Lodigrana Bella Lodi, olio e.v.o. q.b., sale q.b.



PRIMI



Mezze penne con friggirelli e mandorle di ciancio stefani

Lavare i friarelli, asciugarli, eliminare i piccioli e tagliarli a fettine sottili. Eliminare il budello alla salsiccia e schiacciarla con una forchetta. In una ampia padella antiaderente scaldare 4 cucchiaini di olio e.v.o., unire la cipolla tritata e la salsiccia e rosolare a fiamma bassa. Aggiungere le mandorle tagliate grossolanamente e proseguire la cottura per qualche minuto. Quando la salsiccia avrà preso colore unire i friarelli, regolare di sale e cuocere per altri 5 minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, trasferirla al dente nella padella con il condimento e lasciarla sul fuoco per qualche istante. Servire le mezze penne calde completando il piatto con un anello di friarelli e una manciata di Raspadura di formaggio Lodigiana Bella Lodi. Buon appetito!



PRIMI



Orecchiette Fantasia di katiac

300 gr di orecchiette, 1/2 cipolla bianca, 100 gr di pancetta dolce a cubetti, 200 gr di funghi pleurotus, sale q.b., pepe nero, Raspadura Bella Lodi, grana grattugiato Bella Lodi, olio e.v.o., vino bianco.



PRIMI



Orecchiette Fantasia di katiac

Preparate un soffritto di cipolla tagliata finemente, aggiungete i funghi precedentemente puliti e tagliati, aggiungere 1/2 bicchiere di acqua, olio e.v.o. e coprire con un coperchio. Lasciare cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento e controllare la cottura prima di spegnere. Far rosolare la pancetta a parte con un filo di olio ed unirla successivamente ai funghi non appena cotti. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Aggiungete la pasta al condimento di funghi e pancetta, unite due cucchiari di grana grattugiato ed amalgamate bene il tutto, se necessario aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura. Servite su un piatto con una spolverata di pepe nero e Rapsadura Bella Lodi. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Passatelli di zucca con tartufo bianco
di sississima**

Ingredienti per 2 persone:

250 gr zucca, 1 uovo, 30 gr formaggio grattugiato Lodigrana Bella Lodi, 70 gr farina, 30 gr pangrattato, burro, brodo vegetale, noce moscata, pepe bianco, sale q.b.



 **PRIMI** 

**Passatelli di zucca con tartufo bianco
di sississima**

Tagliare la buccia della zucca e cuocerla a vapore fin quando si sarà ammorbidita, quindi metterla in un contenitore e lasciar intiepidire. A questo punto frullarla e aggiungere l'uovo, il formaggio grattugiato Bella Lodi, la farina, il pangrattato, la noce moscata e regolare di sale e pepe. Amalgamare e fare un impasto omogeneo. Preparare un brodo vegetale, quindi far cadere nel brodo caldo i passatelli utilizzando l'apposita pressa, oppure con lo schiacciapatate (nel mio caso ho usato un semplice sac-a-poche). Cuocere i passatelli per pochi minuti, fin quando vengono a galla. Ho servito i passatelli in brodo nei piatti con l'aggiunta del tartufo bianco affettato. Buon appetito!



PRIMI



**Pasta Piselli, Pancetta e Raspadura Bella Lodi
di Pippapippa**

Gnocchetti sardi, piselli, pancetta, Raspadura Bella Lodi, cipolla, olio e.v.o., basilico, un bicchiere d'acqua.



 **PRIMI** 

**Pasta Piselli, Pancetta e Raspadura Bella Lodi
di Pippapippa**

Far soffriggere in olio la cipolla e la pancetta, poi aggiungere i piselli e far cuocere il tutto. Nel frattempo cuociamo gli gnocchetti sardi. Una volta cotti i piselli li schiacciamo con una forchetta, aggiungiamo gli gnocchetti sardi e facciamo cuocere il tutto insieme. Spegniamo il fuoco e aggiungiamo la Raspadura Bella Lodi. Impiattiamo gli gnocchetti sardi con pancetta, piselli e Raspadura Bella Lodi e aggiungiamo qualche sfoglia di Raspadura Bella Lodi e il basilico. Gli gnocchetti sardi con pancetta, piselli e Raspadura Bella Lodi sono pronti.



PRIMI



Pasta Primavera di batteggie

400 gr di pasta, 1 carota, 1 cipolla bianca, 1/2 gambo di sedano, pomodorini (circa 15), olio, prezzemolo, Raspadura Lodigiana Bella Lodi.



PRIMI



Pasta Primavera di batveggie

Scaldare l'olio e mettere a rosolare la cipolla tagliata a pezzetti. Aggiungere il prezzemolo, poi la carota ed il sedano. Cuocere 5 minuti e alla fine aggiungere i pomodorini. Salare, pepare e cuocere ancora per 5/10 minuti. Cuocere la pasta, scolarla e aggiungere il condimento. Guarnire con Raspadura Lodigiana Bella Lodi, fantastiche sfoglie di grana che si sciolgono in bocca. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Pasta al forno siciliana alla Bella Lodi
di Solegiallo**

400 gr di penne, 800 gr di broccoli verdi, 1 spicchio d'aglio, 300 gr di pomodori pelati, qualche foglia di basilico, 1 manciata di pangrattato, 300 gr di mozzarella, 200 gr di Lodigrana Bella Lodi, sale e pepe.



PRIMI

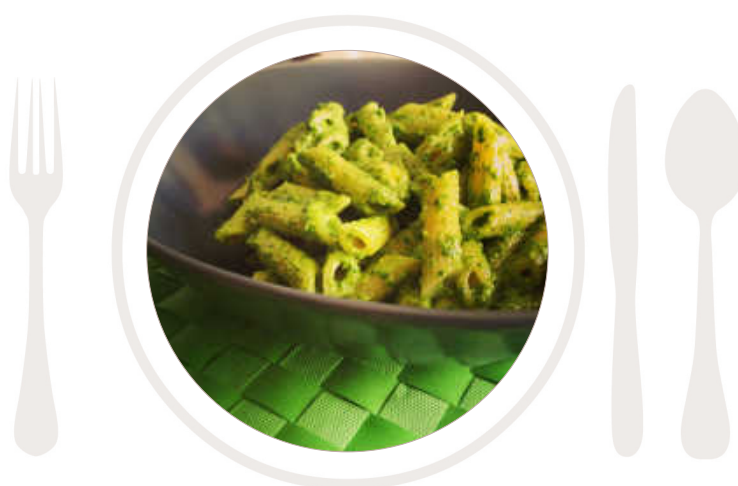


Pasta al forno siciliana alla Bella Lodi di Solegiallo

Lessate i broccoli, a metà cottura aggiungete la pasta nella stessa pentola e salate. A parte avrete già preparato un sugo di pomodoro tradizionale: soffrigete l'aglio nell'olio, versate i pomodori pelati passati, all'ultimo aggiungete del basilico. Una volta pronto, togliete l'aglio e condite la pasta e broccoli che avrete scolato ben al dente, tenendo a parte un po' di sugo. A questo punto imburrate una teglia, cospargete il fondo di pangrattato e stendete uno strato di pasta e broccoli, poi uno di mozzarella, Lodigrana grattugiato e sugo, poi ancora uno di pasta e così via. Coprite l'ultimo strato di pangrattato e infine mettete a gratinare in forno a 200°.



PRIMI



Pasta al pesto di rucola e Bella Lodi
di batveggie

300 gr di penne, 100 gr di rucola, 70 gr di grana Bella Lodi, 40 gr di pinoli,
mezzo spicchio d'aglio, olio, sale.



 **PRIMI** 

**Pasta al pesto di rucola e Bella Lodi
di batveggie**

Lavare bene la rucola e asciugarla. Metterla nel mixer oppure nel bicchiere del minipimer insieme a tutti gli altri ingredienti e frullare per qualche minuto. Niente di più semplice... et voilà: il pesto di rucola è pronto. Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla con il nostro delizioso pesto.



PRIMI



**Pasta con melanzane e Rospadura
di Mani in Pasta QB**

300 gr di sedani rigati, 1 melanzana, macinato di manzo q.b., pelati, olio extravergine d'oliva, Rospadura di Bella Lodi, sale fino e grosso.



 **PRIMI** 

**Pasta con melanzane e Raspadura
di Mani in Pasta QB**

Tagliare la melanzana a fette sottili per il lungo e metterle sotto sale. Intanto preparare il condimento: rosolare in una pentola di coccio, l'olio extravergine d'oliva con la cipolla, unire la carne macinata, sigillarla bene, salare e unire i pelati passati con il passaverdura e cuocere il ragù facendolo addensare. Riprendere le fette di melanzana, sciacquarle e asciugarle bene quindi grigliarle in una padella antiaderente. Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione, scolarla e condirla con il ragù di carne e qualche foglia di Raspadura.

Ora procediamo alla realizzazione dello sformatino. Ungere con poco burro il fondo e le pareti degli stampini, quindi mettere le fette di melanzana in modo che fuoriescano un po'. Collocare all'interno la pasta condita e chiudere bene con le melanzane. Ora mettere in forno già caldo a 200° per 15 minuti. Una volta cotti, sformarli sul piatto sul quale avrete già posizionato le sfoglie di Raspadura. Servire subito.



 **PRIMI** 



**Pasta con pancetta, pomodoro e Raspadura
di airamanna63**

400 gr di pasta, 200 gr di pancetta, 1 bottiglia di passata di pomodoro, 1/2 cipolla, qualche foglia di basilico, olio Dante, 1 confezione di Raspadura Bella Lodi, sale e pepe q.b.



PRIMI

Pasta con pancetta, pomodoro e Raspadura di airamanna63

Mentre cuoce la pasta in abbondante acqua salata, prepariamo il sugo. Tritiamo la cipolla e facciamola appassire nell'olio insieme alla pancetta. Mescoliamo e dopo qualche minuto uniamo la passata di pomodoro, il sale, il pepe e il basilico. Facciamo cuocere per circa 15 minuti. Scoliamo la pasta ed uniamola al sugo. Prima di portare in tavola aggiungiamo le fantastiche sfoglie di Raspadura di Bella Lodi, perfetta per guarnire questo piatto. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Pasta crudaiola con rucola, pomodori e pinoli
di Idolciziachicca**

Pomodorini
rucola
pinoli
olio Dante
Raspadura Bella Lodi



PRIMI



Pasta crudaiola con rucola, pomodori e pinoli di Idolcidiziachicca

Mentre cuoce la pasta prepariamo il sugo. Tagliamo in 4 i pomodorini dopo averli lavati e asciugati e mettiamoli in una terrina. Puliamo anche la rucola e mettiamola in un mixer assieme a qualche pinolo e ad un po' di olio. Frulliamo bene e poi trasferiamola nella terrina assieme ai pomodori, aggiustiamo di sale. Quando la pasta è cotta versiamola sul nostro condimento e amalgamiamo bene, uniamo qualche scaglia di Raspadura Bella Lodi e facciamo insaporire. Serviamo con una grattata di formaggio e buon appetito! E' davvero gustosa.



PRIMI



Pasta ortolana
di **valeria_grancini**

300 gr penne lisce o fusilli, 2 piccole zucchine, 150 gr cornetti, 20 pomodorini ciliegino, 1 spicchio d'aglio, olio e.v.o., 1 bustina di zafferano, prezzemolo, sale e pepe, Bella Lodi a scaglie.



 **PRIMI** 

Pasta ortolana
di *valeria_grancini*

Pulire i fagiolini e tagliati a metà, affettare le zucchine a tocchetti facendole prima in 4 per la lunghezza, lavare e asciugare il prezzemolo e tritarlo al coltello. In una padella far scaldare un cucchiaio di olio con l'aglio pelato e tagliato a metà. Eliminare il germe. Far saltare prima i fagiolini e le zucchine poi dopo 2-3 minuti aggiungere i pomodorini tagliati a metà, pepare leggermente. Cuocere ancora per cinque minuti, finché la verdura sarà rosolata ma ancora croccante, togliere dal fuoco e salare. Cuocere la pasta al dente, condire con due cucchiai di olio e.v.o. e la bustina di zafferano, aggiungere le verdure, il prezzemolo e rimestare. Impiattare e guarnire con scaglie di Bella Lodi.



PRIMI



**Patate e riso al forno
di papilons**

250 gr riso, 5/6 patate, 2 cipolle, olio, formaggio grattugiato Bella Lodi, pomodoro pelato a pezzettoni, prezzemolo, origano, 2 mozzarelle, sale e pepe q.b.



PRIMI



Patate e riso al forno di papilons

Si sbucciano le patate si lavano e si tagliano a fette. Si prende una teglia antiaderente si mette nel fondo un po' d'olio e si mette il primo strato di patate e cercando di coprire la pentola. Si aggiunge il sale, la cipolla affettata sottile, l'origano, il prezzemolo, il pepe e una bella spolverata di Bella Lodi grattugiata. Si aggiunge inoltre il riso a crudo facendo in modo di coprire il tutto e si mettono le due mozzarelle tagliate a fettine. Si copre con le altre patate fatte a rondelle e si ricopre con i vari condimenti. Dal bordo della teglia si versa l'acqua a filo fino a coprire il tutto e facendo attenzione a non rovinare la composizione si spolvera con la restante Bella Lodi. Infine si aggiunge l'olio e si inforna a 200° per 30/40 minuti.



PRIMI



**Penne al ragù di coniglio
di giovannaincucina**

160 gr penne, carote, sedano, cipolle, olio e.v.o., pancetta, polpa di pomodoro, interiora di coniglio, 1/2 bicchiere di vino rosso, Raspadura Lodigrana Bella Lodi.



PRIMI



Penne al ragù di coniglio di giovannaincucina

Far soffriggere carota, sedano e cipolla tutto a fettine, con poco olio e dadini di pancetta; mettere la polpa di pomodoro e lasciare per 20/30 minuti a fuoco medio. Unire le interiora del coniglio (fegato e reni). Dopo poco unire 1/2 bicchiere di vino rosso, lasciare sfumare. In seguito aggiungervi un po' di brodo e lasciare cuocere ancora per 30 minuti a fuoco medio. Spegnerlo quando il sugo diventa un po' denso. Cuocere la pasta, unirla al sugo e farla mantecare sul fornello. A fuoco spento mettere sopra e poi amalgamare, perchè buonissima, della Raspadura.



 **PRIMI** 



Penne alle Quattro "P" di pretesto

350 gr di penne lisce, 400 gr passata di pomodoro, 150 ml di panna liquida, 3 cucchiai di pesto genovese, 1/2 cipolla bianca, 2 cucchiari di olio d'oliva, sale, 50 gr Lodigrana grattugiato, Raspadura Bella Lodi q.b.



PRIMI



Penne alle Quattro "P" di pretesto

Rosolate la cipolla con l'olio. Aggiungete la passata di pomodoro, ajustate il sale e lasciate cuocere il sugo per 15-20 minuti. A fine cottura aggiungete il pesto e la panna e lasciate insaporire per 3 minuti. Lessate le penne in abbondante acqua salata. Scolate la pasta al dente, condite con il sugo amalgamando il tutto con il Lodigrana Bella Lodi grattugiato e ricoprite il piatto con le soffici sfoglie lunghe e compatte della Raspadura Bella Lodi. Servite. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Penne con wurstel, zucchine e yogurt greco
di immadolciagogo**

Per 2 persone:
250 gr di penne, 2 zucchine, 1 scalogno, 1 confezione di wurstel al pollo,
150 gr di yogurt.



 **PRIMI** 

**Penne con wurstel, zucchine e yogurt greco
di immadolciagogo**

In una larga padella, soffriggete l'olio con lo scalogno, unite le zucchine tagliate a tocchetti e quando sono ad un passo dalla cottura unite anche i wurstel tagliati a pezzetti piccoli e lasciate cuocere ancora per 5 minuti. Calate la pasta in abbondante acqua salata e toglietela al dente, quindi versatele nella padella e unite lo yogurt greco e il Bella Lodi grattugiato. Mantecate il tutto e portate in tavola.



 **PRIMI** 



Pennette agli asparagi
di **IMieiPasticci**

Asparagi selvatici, pancetta, panna, sale, pepe, 1 cipollina fresca, olio e.v.o., Raspadura di Bella Lodi Lodigrana.



PRIMI



Pennette agli asparagi di MieiPasticci

Lavare e pulire gli asparagi selvatici, e cuocerli (io li ho passati al vapore al microonde appena 2 minuti). Tagliare le punte e metterle da parte e frullare i gambi o con un po' di olio e.v.o. o con un po' d'acqua di cottura stessa degli asparagi, fin quando diventa una crema. Soffriggere una cipollina tagliata finemente con un po' di olio e.v.o. e aggiungere la pancetta. Lasciarla rosolare ancora qualche minuto e aggiungere le punte degli asparagi. Amalgamare il tutto e aggiungere anche la crema di asparagi frullati. A parte cuocere le pennette, scolarle e versarle in padella, farle saltare qualche minuto. Se la crema risultasse troppo cremosa, aggiungere eventualmente qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Impiattare e servire con scaglie di Raspadura Bella Lodi Lodigrana... tenderanno a sciogliersi con il calore della pasta... una bontà unica! Aggiungere la panna da cucina e regolare di sale e pepe.



 **PRIMI** 



**Pennette al pesto con pinoli e Raspadura
di atanaf**

Ingredienti per 4 persone:
300 gr di pennette rigate, una confezione di pesto, Raspadura Bella Lodi,
pinoli q.b., basilico.



PRIMI



Pennette al pesto con pinoli e Raspadura di atenaf

Preparare la pentola con acqua e sale q. b., portare ad ebollizione e versare le pennette. Aspettare il tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta. Colare le pennette e riporle in una padella. A fuoco lento, aggiungere il pesto, i pinoli e Raspadura. Mantecare per bene. Riporre la pasta in un piatto piano, aggiungere qualche pinolo e una bella manciata di Raspadura. A piacere, decorare con basilico. Buon appetito!



PRIMI



Pizzoccheri con berretto di Raspadura
di valeria_grancini

250 ml acqua, 400 gr farina di grano saraceno, 100 gr farina bianca 00, 1 presa di sale, 3 patate medio-grosse a dadini, 10-12 foglie di verza, 200 gr di Casera o Bitto a dadini, 100 gr Bella Lodi, 30 gr Raspadura, 2 spicchi di aglio, burro, pepe.



PRIMI



Pizzoccheri con berretto di Raspadura di valeria_grancini

Cominciate dalla preparazione dei pizzoccheri: impastate insieme le due farine, l'acqua e il sale, formatene un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciandolo riposare in frigorifero per almeno 1 notte.

Il giorno seguente stendete l'impasto su una spianatoia fino a uno spessore di 2-3 millimetri. Ottenetene quindi delle tagliatelle di 5 mm di larghezza e 7-8 cm di lunghezza. Nel frattempo fate bollire una grossa pentola di acqua salata, aggiungete le patate e le verze a pezzi; dopo 5 minuti versate anche i pizzoccheri. Lasciateli bollire per 10-12 minuti e scolateli. Trasferite il tutto in una ciotola capiente e cospargete con la Bella Lodi grattugiata e il formaggio a dadini. Versate il burro fuso soffritto con l'aglio, mescolate, impiattate, spolverate con il pepe, guarnite con abbondante Raspadura e servite. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Polenta morbida con Raspadura e tartufo
di ale386**

Per 4 persone:

1 lt di acqua, 200 gr di farina gialla, 200 gr di Raspadura, 100 gr di burro
cotto a parte con 20 gr di farina gialla, 2 cucchiari di latte, 1 tartufo nero.



PRIMI



Polenta morbida con Raspadura e tartufo di ale386

Fate cuocere la polente nel modo tradizionale, nel frattempo sciogliete le scaglie di Raspadura a bagnomaria nel latte. Disponete nel centro del piatto la polenta, in modo da formare una ciambella, versando nel mezzo la crema ottenuta con il Raspadura e il latte. Condite con il burro cotto con la farina ed il latte e ricoprite con il tartufo nero a fette sottili.



PRIMI



Radiatori con asparagi, ricotta e Bella Lodi di dolciperpassione

320 gr di radiatori, 1 mazzetto di asparagi, 1 cipolla, olio extra vergine d'oliva Dante, 300 gr di ricotta di pecora, 4 cucchiari di grana Bella Lodi, 1 bustina di zafferano, latte intero tiepido q.b., sale e pepe nero q.b.



PRIMI



Radiatori con asparagi, ricotta e Bella Lodi di dolciperpassione

Lavate gli asparagi, mondateli, tagliateli a rondelle e lessateli in acqua salata bollente per pochi minuti. Nel frattempo in un wok fate stufare la cipolla con l'acqua. Appena questa sarà evaporata, unite un filo d'olio e fate dorare; scolate gli asparagi e versateli sulla cipolla, fate insaporire per qualche minuto e spegnete. In acqua bollente salata cuocete la pasta e, in una ciotola, mescolate la ricotta con il grana, il pepe e la bustina di zafferano sciolta in poco latte tiepido; amalgamate tutti gli ingredienti con una frusta fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Scolate la pasta, saltatela a fuoco spento con gli asparagi, versatela dentro la terrina con la crema di ricotta, amalgamate bene e servite subito.



 **PRIMI** 



**Ravioli al burro fuso e tartufi bianchi
di Solegiallo**

Dosi per 6 persone:
500 gr di ravioli, 100 gr di burro fuso, 100 gr di Lodigrana Bella Lodi, 100
gr di tartufo bianco.



PRIMI



Ravioli al burro fuso e tartufi bianchi di Solegiallo

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata o meglio in brodo di carne. Porre, sul vapore della pentola, una terrina con il burro e il tartufo bianco a fettine o tritato finemente. Sgocciolare i ravioli, giunti a cottura, passarli in una zuppiera, aggiungere il burro sciolto con il tartufo, il Lodigrana Bella Lodi, mescolare bene e servire immediatamente. Se amate particolarmente il tartufo potete, secondo i gusti, cospargere il piatto con altro tartufo a fette. Buon appetito!



 **PRIMI** 



Ravioli burro e salvia con Lodigrana
di Fragole ciliege e miele

100 gr di ravioli Taleggio e funghi, pepe macinato fresco, 20 gr di burro, 4-5 foglie di salvia fresca, 2 lt di acqua salata, sale q.b.



PRIMI

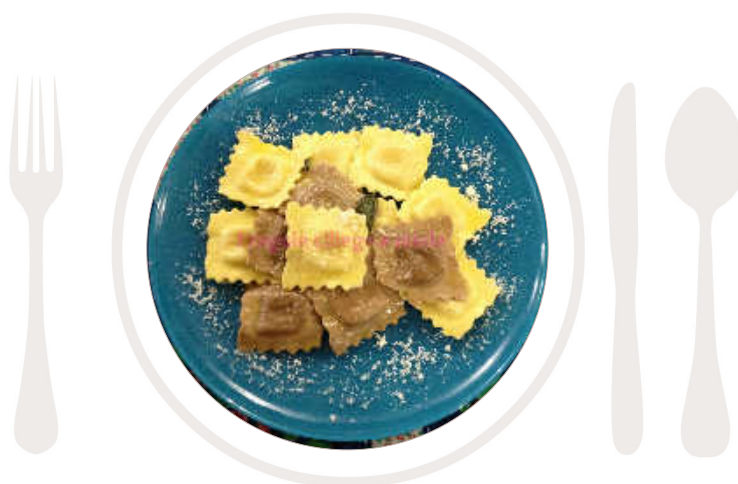


Ravioli burro e salvia con Lodigrana di Fragole ciliege e miele

Mentre i ravioli cuociono mettete la padella sul fuoco con la noce di burro a fuoco medio, spolverate un pizzico di pepe. Quando il pepe inizia friggere buttate le foglie di salvia lavate e asciugate. Fatele cuocere fino a quando non sono croccanti e il burro non si è insaporito: ci vorranno circa 3-4 minuti. Attenzione però a non bruciare il burro, non deve diventare color caramello o iniziare a fumare. Io per essere sicuro utilizzo il fornello più piccolo del piano cottura. Mettete i ravioli a cuocere nell'acqua, ci vorranno 3-4 minuti: sono pronti quando tornano a galla (io li scolo appena i primi 2-3 vengono a galla perché poi tanto li ripasso in padella e nel burro). Quando la salvia è cotta e il burro aromatizzato unite i ravioli e saltate in modo che la pasta possa assorbire tutto il sapore del burro aromatizzato.



 **PRIMI** 



**Ravioli con burro e salvia e Lodigrana
di Fragole ciliege e miele**

100 gr di ravioli ricotta e spinaci, pepe macinato fresco, 20 gr di burro, 4-5 foglie di salvia fresca, 1 lt di acqua salata, sale q.b.



 **PRIMI** 

**Ravioli con burro e salvia e Lodigrana
di Fragole ciliege e miele**

Mentre i ravioli cuociono mettete la padella sul fuoco con la noce di burro a fuoco medio e spolverate un pizzico di pepe. Quando il pepe inizia friggere buttate le foglie di salvia lavate e asciugate. Fatele cuocere fino a quando non sono croccanti e il burro non si è insaporito: ci vorranno circa 3-4 minuti. Attenzione però a non bruciare il burro, non deve diventare color caramello o iniziare a fumare. Io per essere sicuro utilizzo il fornello più piccolo del piano cottura. Mettete i ravioli a cuocere nell'acqua, ci vorranno 3-4 minuti: sono pronti quando tornano a galla (io li scolo appena i primi 2-3 vengono a galla perché poi tanto li ripasso in padella e nel burro). Quando la salvia è cotta e il burro aromatizzato, unite i ravioli e saltate in modo che la pasta assorba il burro aromatizzato. Il mio consiglio è di fare i ravioli a mano come da tradizione. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Ravioli di cavoli in salsa di burro
di maenanet**

150 gr farina 0, 150 gr semolato rimacinato, 50 gr uova intere fresche (1 uovo medio), 125 gr acqua, 5 gr olio e.v.o., 1 pizzico di sale, cavolo romano, 1 vaschetta di Raspadura, burro, erborinato di pecora.



PRIMI



Ravioli di cavoli in salsa di burro di maenanet

Mescolo con un cucchiaio e ribalto sul tavolo da lavoro 150 grammi di farina 0, 150 gr di semolato rimacinato, 50 gr di uova intere fresche (1 uovo medio), 125 gr di acqua, 5 gr di olio e.v.o. Impasto bene fino a formare una palla liscia e compatta. Impacchetto l'impasto e metto in frigo. A questo punto metto 1 cavolo romano da mezzo chilo circa a bollire in acqua salata. Dopo una mezz'ora lo scolo, lo schiaccio bene e condisco con olio e Raspadura. Riprendo la pasta e comincio a stendere. Con un cucchiaino porziono la purea e ne dispongo tante palline una di fianco all'altra, distanziandole di circa 2 cm, sul primo rettangolo. Spennello tutti i bordi con un po' d'acqua. Copro col secondo rettangolo di pasta e schiaccio bene con le dita per sigillare. Con una tazzina da caffè tonda ricavo i singoli ravioli. Cuocio i ravioli e condisco con una delicata ma saporita salsa al burro fuso ed erborinato di pecora. Un'altra spolverata di Raspadura e buon appetito!



PRIMI



**Raviolo bello bello di Bella Lodi
di hopf**

Ripieno:

500 ml di panna fresca, 125 ml di tuorlo d'uovo, 70 gr Bella Lodi, pepe, 50 gr di prosciutto cotto, 4 fogli di gelatina, un pizzico di sale.

Per la sfoglia:

400 gr farina e uova, 250 gr salsa, 400 ml latte fresco intero, 200 gr Bella Lodi grattugiato, 50 gr burro.



PRIMI



Raviolo bello bello di Bella Lodi di hopf

Preparate la pasta all'uovo: disponete la farina su di una spianatoia, formando una conca larga al centro e aggiungete le uova. Con un forchetta rompete le uova e raccogliete la farina ai lati per addensare l'uovo, quindi impastate con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e liscio che coprirete con pellicola e lascerete riposare per almeno due ore.

Per il ripieno unire la panna, i tuorli il formaggio grattugiato, il pepe e i fogli di gelatina e mettere in frigo per mezz'ora. Riempire un sac a poche e preparare i ravioli aggiungendo in ultimo dei cubetti di prosciutto cotto abbrustoliti in forno. Dopo avere cotto condire con altri cubetti di prosciutto e la salsa preparata sciogliendo in un tegame il burro e aggiungendo il latte e il formaggio e amalgamare fino ad avere una salsa liscia e leggera. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Ricciarelle con salsa ghiotta di melanzane
di ciancio stefani**

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta ricciarelle trafilate in bronzo, 2 melanzane grandi, 4 pomodori, olive tagiasche, olio e.v.o.



PRIMI



Ricciarelle con salsa ghiotta di melanzane di ciancio Stefani

Lavare e mondare le melanzane, tagliarle a cubetti. Privare le olive taggiasche del nocciolo e tritarle finemente in un mixer con filo di olio e.v.o. In una padella wok profumiamo un cucchiaio d'olio e.v.o. con due spicchi d'aglio in camicia. Eliminare l'aglio, aggiungere in padella i cubetti di melanzana e versare due mestoli di acqua calda. Unire le olive taggiasche tritate ed il pomodoro e regolare di sale. Preparare la salsa ghiotta frullando al mixer il formaggio spalmabile con le foglie di basilico lavate ed asciugate, aggiungere il formaggio grattugiato ed il latte. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla ancora al dente e mantecarla in padella con le melanzane. Servire le ricciarelle calde su una base di salsa al formaggio e basilico. Completare con scaglie di formaggio Lodigrana di Bella Lodi. Buon appetito!



 **PRIMI** 



Rigatoni ripieni in crema Bella Lodi
di pippicalze2013

300 gr rigatoni, 2 topinambur, 100 gr tonno fresco, 300 gr formaggio Bella Lodi, 500 ml latte, 40 gr burro, 50 gr farina, 1 rametto di timo limoncello, 2 cucchiari di olio e.v.o., 1 scalogno, sale e pepe q.b.



PRIMI



Rigatoni ripieni in crema Bella Lodi di pippicalze2013

Lessate i topinambur per circa 8/10 minuti, scolarli e sbucciarli. Schiacciateli subito con una forchetta. Tritate finemente lo scalogno, mettetelo in una padella con due cucchiari d'olio e fate soffriggere. Versatevi il tonno tritato grossolanamente, regolate di sale, un pizzico di pepe e fate cuocere per 5 minuti. Mescolatelo ai topinambur (non usate il frullatore) per fare la farcia. Preparate ora una besciamella morbida facendo sciogliere il burro, mettete la farina ed il latte. Mescolate ben bene e cuocete a fuoco lento. Incorporate il Bella Lodi grattugiato e mescolate fino al completo assorbimento e facendo bene attenzione che sia tutto ben amalgamato. Ora cuocete i rigatoni, scolateli al dente e farciteli con la farcia di tonno e topinambur. Impiattiamo: formate un bel cerchio di fondo con la crema di Bella Lodi e mettetevi sopra, in piedi i rigatoni ripieni. Decorate con foglioline di timo limoncello.



PRIMI



Riso fantastico di Mani in Pasta QB

240 gr di riso (80 gr a persona), olio extravergine d'oliva q.b., 4 cucchiai di passata di pomodorini , 4-5 foglie di basilico più altre foglie per la decorazione, grana grattugiato Lodigrana Bella Lodi, sale q.b., brodo vegetale q.b., 25 gr di burro, 25 gr di farina, 250 ml di latte.



PRIMI



Riso fantastico di Mani in Pasta QB

Preparare subito la besciamella mettendo in un tegame il burro, farlo sciogliere e quindi unire la farina mescolare e diluire con il latte, portare a cottura la besciamella, unire il sale e mettere in disparte. Mettere l'olio in un tegame unire le foglie di basilico spezzettate e la passata, fa cuocere 5 minuti e unire il riso, farlo tostare nel sughetto e procedere come un normale risotto unendo brodo caldo fino a cottura. Quando siete al termine della cottura unire la besciamella, Lodigrana Bella Lodi e mescolare con cura per amalgamare al risotto che deve essere morbido e cremoso. Regolare di sale e servire subito decorando con foglie di basilico di fresco.

Per servire il risotto in modo diverso imburrare degli stampini monopersona, versare il riso, aspettare un paio di minuti e poi capovolgerlo sul piatto in modo da avere un piccolo sformatino. Decorare con basilico fresco. Buon appetito!



 **PRIMI** 



Riso in giallo con Raspadura
di francescol949

380 gr riso Carnaroli, 1 cipolla bianca, 2 buste di zafferano, 80 gr di burro, un rametto di rosmarino, brodo di carne q.b., 1 bicchiere di vino bianco brut, 200 gr di Raspadura Bella Lodi.



PRIMI



Riso in giallo con Raspadura di francesco1949

Fare tostare la cipolla e il rametto di rosmarino in metà del burro: quando tutto è tostato, filtrarlo e rimetterlo in pentola. Aggiungere il riso, tostarlo per bene e sfumarlo con il vino, quindi aggiungere poco per volta il brodo bollente. Verso fine cottura sciogliere lo zafferano in una tazza di brodo bollente e versarlo in pentola; aggiustare di sale, versare la Raspadura e amalgamare bene; togliere la pentola dal fuoco, mettere il restante burro e mantecare bene (deve essere all'onda). Coprire la pentola, far riposare per 1 minuto e servire guarnendo con un rametto di rosmarino.



PRIMI



Riso primavera
di anir1958

300 gr di riso qualità parboleid, piselli, pomodorini ciliegino, radicchio, basilico, olio extra vergine d'oliva, Raspadura Lodigrana, sale q.b.



 **PRIMI** 

Riso primavera
di anir1958

Tagliare a pezzettini 3 foglie di radicchio, 4/5 pomodorini e il basilico; mettere un filo d'olio nella pentola, aggiungere le verdure con circa 1 litro e mezzo d'acqua e portare a bollore; versare ora 200 gr di piselli (anche surgelati se non si hanno freschi), far cucinare per una decina di minuti, salare a piacere e aggiungere il riso. Cucinare per circa 20 minuti, aggiungere il formaggio Lodigiana, la Raspadura e mescolare bene il tutto. Suddividere in ciotoline e guarnire con altra Raspadura. Passare in forno ben caldo per 5 minuti e servire. Buon appetito!



 **PRIMI** 



Risottino croccante
di star1966

300 gr riso Carnaroli, 1 pera decana, brodo vegetale q.b., olio e.v.o. q.b., Raspadura e grattugiato Bella Lodi, una noce di burro, pistacchi tritati.



PRIMI



Risottino croccante di star1966

Iniziare preparando il brodo vegetale, tostare con parte del burro e olio il riso, quindi iniziare a bagnare con il brodo. Circa 5 minuti prima della cottura mettere una dadolata della pera e finire mantecando con burro e grattugiato Bella Lodi. Durante la cottura del riso preparare con il grattugiato dei cestini in una padella antiaderente. Impiattare il risotto nei cestini e sopra guarnire con una spolverata di pistacchi tritati ed un bel ciuffo di Raspadura Bella Lodi. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Risotto agli spinaci Bella Lodi
di Cognitio Melphicta**

Raspadura Bella Lodi, formaggio Bella Lodi, spinaci, riso.



PRIMI



Risotto agli spinaci Bella Lodi di *Cognitio Melphicta*

Lessate gli spinaci dopo averli ben mondati e tostate il riso. Dopo aver sbollentato gli spinaci, mettete da parte l'acqua di cottura (che va usata per cuocere il risotto). Mettete in una casseruola il riso, gli spinaci e l'acqua di cottura degli spinaci un poco per volta. Mantecate il risotto con la Rospadura Bella Lodi. A cottura ultimata, per servire a tavola il piatto, spolverate il risotto con del buon grana grattugiato Bella Lodi.



 **PRIMI** 



Risotto ai Bruscardoli
di la belle eblog

Bruscardoli (già preparati tritati e cotti con un soffritto di cipolla), qualche scaglia di grana o in alternativa la Raspadura, grana Bella Lodi grattugiato, una noce di burro, brodo vegetale, olio e.v.o., riso.



PRIMI



Risotto ai Bruscardoli di la belle eblog

Il bruscardolo (o più propriamente "luppulo selvatico") è un'erba che si trova in natura in primavera. In campagna si trova molto spesso nei campi, nei fossi e nelle zone lasciate alla natura. In Veneto viene utilizzato spesso in cucina. E' un'erba dal sapore un po' amarognolo, adatta sia a risotti che a frittate. Una volta raccolti vanno sminuzzati e cotti con del soffritto d'aglio o cipolla a seconda dei gusti e si possono conservare in freezer per tutto l'anno. Procediamo con la ricetta quindi, come per un normalissimo risotto: tostiamo il riso su un soffritto d'olio d'oliva, aggiungiamo un po' di brodo, i bruscardoli (già cotti e scongelati) e procediamo a normale cottura. A fine cottura aggiungere una noce di burro (o margarina per gli intolleranti) e abbondante grana Bella Lodi grattugiato. Guarnire con qualche scaglia di grana. Buon appetito!



PRIMI



Risotto ai carciofi con pancetta e Bella Lodi di immadolciagogo

Per 4 persone:

300 gr di riso, petali Bella Lodi q.b., 1/2 cipolla tritata, 4 carciofi, 100 gr di pancetta, olio, aglio, vino Vinchef.



PRIMI



Risotto ai carciofi con pancetta e Bella Lodi di immadolciagogo

In una padella scaldare l'olio con l'aglio schiacciato, unire i carciofi affettati e stufare con poco brodo e tenere da parte. Rosolare delicatamente nella stessa padella le fette di pancetta tagliate a listarelle e tenere da parte. In una casseruola soffriggere la cipolla con 2 cubetti di burro di cacao; quando è imbiondita aggiungere il riso, lasciare tostare leggermente quindi unire il Vinchef (oppure un vino bianco da tavola). Lasciate evaporare e portare a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo bollente. Quasi a fine cottura unire i carciofi e la pancetta (mettetene un po' da parte). Mantecare con il quadrato di burro rimasto e il Bella Lodi grattugiato, regolare di sale e pepe. Posizionate un coppa pasta in un piatto e versate al suo interno il riso, dopo pochi minuti tirate su il coppa pasta e decorate con i petali Bella Lodi, qualche carciofo e qualche cubetto di pancetta tenuti da parte.



 **PRIMI** 



Risotto al latte, verdure e Bella Lodi
di michael.beccherle

100 gr di verdure miste a piacere (carote, zucchine...), 30 gr di Bella Lodi grattugiato, 320 gr di riso, 1 lt di latte, 2 patate, burro, sale.



PRIMI



Risotto al latte, verdure e Bella Lodi di michael.beccherle

Sbucciate le patate e tagliatele a dadini. Tritate le verdure. Mettete tutte le verdure in una casseruola con un pezzetto di burro, il latte, il sale e mezzo litro d'acqua. Cuocete per 30 minuti coperto, aggiungete il riso e un po' di sale e lasciate sul fuoco per altri 15 minuti mescolando spesso. Togliete dal fuoco, aggiungete una noce di burro e il Bella Lodi grattugiato, mescolate e servite subito.



 **PRIMI** 



Risotto al taglio
di dani.clay

Ingredienti per 4 persone:

230 gr di riso vialone nano, 120 gr di asparagi verdi, 120 gr di piselli freschi, 50 gr di burro, 1 spicchio d'aglio, 4 fettine di pancetta, 1 bicchiere di vino bianco secco, 690 ml di brodo vegetale, 30 gr di Bella Lodi grattugiato, sale fino Gemma di mare, olio extra vergine di oliva.



PRIMI



Risotto al taglio di dani.clay

Pulite le verdure, tagliate a rondelle gli asparagi, tenete da parte le punte e fatele cuocere a vapore. Fate rosolare l'aglio con l'olio extra vergine di oliva; quando sarà ben dorato toglietelo dalla base di cottura. Aggiungete i piselli e gli asparagi, coprite con il Magic Cooker e fate cuocere per 2 minuti. Inserite quindi il riso e fatelo tostare fino a quando diventerà lucido e sarà ben intriso di condimento, poi sfumatelo con il vino facendolo evaporare completamente. Aggiungete tutto il brodo ben caldo, inserite il coperchio, abbassate la fiamma, mescolate il riso una sola volta a metà cottura, e fate cuocere per 14 minuti. Trascorso questo lasso di tempo spegnete il fuoco e togliete il coperchio, aggiungete alla preparazione le punte degli asparagi, il burro e il grana grattugiato, mescolate bene, inserite il coperchio e lasciate riposare il riso due minuti prima di servirlo. Servite il riso con una fettina di pancetta affumicata tostata.



PRIMI



Risotto all'arancia di amariama

350 gr riso Carnaroli, 1 cipolla, 50 gr burro, 1 arancia biologica, 1 spruzzata vino bianco, 30 gr Bella Lodi grattugiato, sale, 2-3 cucchiari erba cipollina tritata, pepe bianco macinato a piacere, 1 lt di brodo vegetale.



PRIMI



Risotto all'arancia di amariama

Cominciate lavando l'arancia e prelevandone la buccia con un pelapatate avendo cura di asportare il meno possibile la parte bianca; spremete l'arancia e tenete il succo da parte. Tagliate la scorza asportata in bastoncini piuttosto fini che farete leggermente sbollentare in un tegame contenente un paio di dita di acqua e che poi scolerete. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, fatela soffriggere nel burro fuso quindi aggiungete il riso che farete tostare per qualche minuto; sfumate il riso con uno spruzzo di vino bianco poi aggiungete il succo d'arancia. Sempre mescolando, portate a termine la cottura del riso aggiungendo poco brodo ogni volta che servirà. Qualche minuto prima di fine cottura, aggiungete le scorzette d'arancia, l'erba cipollina e il pepe bianco macinato. Spento il fuoco aggiungete il grana grattugiato e una noce di burro per mantecare. Servite immediatamente guarnendo il piatto con fettine di arancia e, qualche filo di erba cipollina. Buon appetito!



PRIMI



Risotto all'astice in cestini sfiziosi di emangelic

300 gr di riso, 1 astice, 1 cipolla tritata, 1 sedano, 1 carota tritata, olio extravergine d'oliva, un bicchiere di prosecco rosè, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro, 1 litro di brodo vegetale, 1 vaschetta di Raspadura Bella Lodi.

Ingredienti per un cestino:

6 cucchiaini colmi di grana grattugiata Bella Lodi, 1 cucchiaio di olio e.v.o.

Accessori:

1 tegame antiaderente, 1 ciotola rotonda, 1 foglio di panno da cucina.



 **PRIMI** 

**Risotto all'astice in cestini sfiziosi
di emangelic**

Dopo aver grattugiato la grana Bella Lodi, disporre sul tegame antiaderente l'olio; aiutandovi con il panno carta spargerlo su tutta la padella, accendere il fornello con fiamma bassa. Disporre sulla padella la grana Bella Lodi in modo da coprire quasi tutta la padella: dopo un po' la grana si scioglierà. Quando sarà un po' compatta aiutandovi con una pala giratela e lasciatela cuocere per un po' anche dall'altro lato, poi rigiratela sullo stampino e lasciatela raffreddare. Pulire l'astice privandolo della polpa. Nel frattempo fare soffriggere gli odori con l'olio: quando saranno un po' appassiti aggiungere l'astice e sfumarlo con il prosecco. Successivamente aggiungere il riso, lasciarlo tostare ed iniziare ad aggiungere un po' per volta il brodo vegetale. Quando il riso sarà a mezza cottura aggiungere il cucchiaino di salsa e continuare a cuocere. Appena il riso si sarà cotto insaporire con la Raspadura Bella Lodi. Una volta incorporata, servire il risotto nei cestini di grana Bella Lodi. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Risotto alla Bella Lodi
di stadiotti**

Per 3 persone:

300 gr riso Carnaroli, 1 scalogno piccolo, 1/2 bicchiere di vino bianco, 50 gr formaggio Bella Lodi grattugiato, 50 gr formaggio Raspadura Bella Lodi, una noce di burro, brodo vegetale q.b., olio extravergine q.b.



PRIMI



Risotto alla Bella Lodi di stadiotti

Preparare il brodo vegetale. In una casseruola soffriggere lo scalogno con 2 cucchiai d'olio, unire il riso e tostarlo mescolando. Aggiungere il vino bianco e sfumare ed unire a poco a poco il brodo fino a cottura. Spegnerne il fuoco, amalgamare il burro e il formaggio grattugiato. Servire dopo aver cosperso il risotto con la Raspadura. Buon appetito!

Selezione della giuria di qualità



PRIMI



Risotto alla verza e bacon caramellato di A pummarola ncoppa

Metà verza di media dimensione, olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, una tazzina da caffè di vino bianco, 150 gr di riso classico, sale q.b., manciata di dadini di bacon, un cucchiaino raso di zucchero, Rispadura Bella Lodi, acqua q.b.



PRIMI



Risotto alla verza e bacon caramellato di A pummarola ncoppa

In una padella capiente ho messo l'aglio, l'ho fatto rosolare con un giro d'olio extravergine e tolto nel momento in cui si era scurito. Ho tagliato la verza a listarelle e messo nella padella ad appassire insieme ad un bicchiere d'acqua, un po' di sale e coperto. Ho fatto cuocere per 20/25 minuti, poi ho aggiunto il riso, l'ho fatto tostare un po' insieme alla verza e una tazzina di vino; ho fatto cuocere per 12 minuti, aggiungendo altra acqua all'occorrenza. In una padella antiaderente ho messo un cucchiaino di zucchero a fiamma bassissima, ho aggiunto il bacon e fatto caramellare. Ho disposto in un piatto come base la Raspadura lodigiana Bella Lodi, coppato con un coppapasta il riso, disposto i dadini di bacon e servito con un bicchiere di vino bianco. Buon appetito!



PRIMI



Risotto alle melanzane di vanna65

300 gr di riso, 1 lt di brodo di dado, 1 melanzana media, 2 cucchiai colmi di grana grattugiata Bella Lodi, sfoglie di Raspadura Bella Lodi, olio extravergine d'oliva, 75 ml di grappa, prezzemolo, 1 cipolla.



PRIMI



Risotto alle melanzane di vanna65

Lavare e sbucciare la melanzana e tagliarla a pezzettini molto piccoli e friggerli in una padella con olio extravergine d'oliva. Quando saranno dorati, scolarli e lasciarli colare bene. Grattugiare la cipolla e farla dorare con 3 cucchiaini di olio, nella pentola in cui si cuocerà il risotto. Versare il riso e lasciarlo tostare, girandolo sempre con un cucchiaio di legno e poi sfumarlo con la grappa e girare bene. Aggiungere un po' alla volta il brodo e girare sempre. A metà cottura del riso aggiungere la melanzana e continuare la cottura. A cottura spegnere e aggiungere il grana grattugiato Bella Lodi, il prezzemolo e una noce di burro, mescolare. Servire e ornare ogni piatto con le sfoglie di Rapsadura.



PRIMI



Risotto alle pere, zola e Bella Lodi
di *valeria_grancini*

300 gr riso Carnaroli, 100 gr gorgonzola, 70 gr crescenza, 1/2 bicchiere di latte intero, 1 pera kaiser, un pugno di semini di sesamo, girasole, lino, papavero, 30 gr di noci, brodo vegetale, olio e.v.o., scalogno, un bicchiere di vino bianco frizzante, pepe e sale q.b., Bella Lodi grattugiata per mantecare e scaglie per guarnire.



 **PRIMI** 

Risotto alle pere, zola e Bella Lodi
di *valeria_grancini*

Preparate il soffritto con l'olio e lo scalogno, dopodiché aggiungete il riso, che farete tostare per qualche minuto. Sfumate quindi con il vino bianco e, una volta evaporato, aggiungete il brodo e aggiustate di sale. Nel frattempo in una terrina unite la crescenza, il gorgonzola, il latte e i semini e ottenetene una crema. Tagliate infine la pera in piccole fettine. A cottura quasi ultimata aggiungete la crema di formaggi, le noci, le fettine di pera e la Bella Lodi; impiattate, spolverate con il pepe e guarnite con qualche scaglia di Bella Lodi. Buon appetito!



PRIMI



**Risotto bianco con Raspadura
di stefaniadordi**

Raspadura Bella Lodi, riso, burro.



PRIMI



Risotto bianco con Raspadura di stefaniadordi

Bollire del riso, una volta cotto aggiungere del burro e mantecare con Raspadura Bella Lodi. Una volta impiattato decorare con altra Raspadura Bella Lodi. Semplice, veloce e bello! Buon appetito!



PRIMI



Risotto con asparagi selvatici, prosecco e Lodigrana di Squisitocooking

250 gr riso ideale per risotti, 1 mazzetto di asparagi selvatici, mezza cipolla bianca, prosecco q.b., brodo vegetale q.b., olio.



 **PRIMI** 

**Risotto con asparagi selvatici, prosecco e Lodigrana
di Squisitocooking**

Ho ben lavato e tagliato a pezzettini un bel mazzetto di asparagi selvatici. Ho pulito e tagliato a piccoli cubetti anche la mezza cipolla e l'ho messa a rosolare in pentola insieme agli asparagi con un filo di olio extravergine di oliva. Ho poi versato il riso e lasciato tostare per qualche secondo. Ho considerato la cottura del riso intorno ai 18/20 minuti e ho bagnato il riso per la prima parte della cottura aggiungendo del prosecco, circa un paio di bicchieri in tutto. Ho continuato la cottura del riso in seconda battuta bagnandolo con del brodo vegetale, aggiungendolo a necessità quando il risotto asciugava troppo. A cottura ultimata, ho spento il fuoco e proceduto con la mantecatura, aggiungendo un noce di burro e del grana grattugiato. Ho mescolato energicamente e lasciato riposare per qualche minuto prima di servire. Squisito!



PRIMI



**Risotto con asparagi, pancetta e burrata
di cocosaleppepeqb**

400 gr di riso Carnaroli, 1 mazzetto di asparagi, 80 gr di pancetta affumicata, 1 cipollotto, olio e.v.o., 1/2 bicchiere di vino bianco, sale e pepe, brodo vegetale, 200 gr di burrata, 2 cucchiai di Bella Lodi.



 **PRIMI** 

**Risotto con asparagi, pancetta e burrata
di cocosaleepepeqb**

Tritare finemente il cipollotto e imbiondirlo in un tegame con un filo d'olio e la pancetta a dadini, unire gli asparagi mondati e spezzettati, salare, pepare e lasciare insaporire per qualche minuto, unire il riso e tostarlo nel fondo mescolando di continuo, sfumare con il vino e portare a cottura con il brodo (o semplicemente acqua) bollente unendo il liquido un mestolo per volta. A cottura ultimata, fuori dal fuoco, unire la burrata sminuzzata e il parmigiano mantecando per bene prima di servire.



 **PRIMI** 



**Risotto con carne macinata e scaglie di Raspadura
di Fragole e panna blog**

200 gr di riso giallo per risotti, 100 gr di carne macinata mista, brodo di carne o vegetale q.b., Raspadura di Bella Lodi q.b., olio e.v.o. q.b., 1 noce di burro per mantecare, vino bianco per sfumare, 1 cipolla dorata, grana di Bella Lodi q.b.



 **PRIMI** 

**Risotto con carne macinata e scaglie di Raspadura
di Fragole e panna blog**

In una padella, mettere l'olio e lasciarvi rosolare la cipolla tritata. Aggiungere la carne macinata e lasciar cuocere a fuoco moderato; poi aggiungere il riso, farlo tostare e sfumare con il vino. Aggiungere del brodo un po' alla volta e cuocere per almeno 15 minuti (il tempo cambia in base alla qualità del riso). Infine inserire una noce di burro e grana e mantecare. Spolverizzare il riso con Raspadura Bella Lodi. Impiattare e servire subito!



 **PRIMI** 



**Risotto con melanzane, basilico e Raspadura
di Fragole ciliege e miele**

250 gr di riso di tipo parboiled, 2 melanzane, olio e.v.o., basilico fresco (tanto), 100 gr di Raspadura Lodigrana, brodo vegetale, burro.



PRIMI



Risotto con melanzane, basilico e Raspadura di Fragole ciliege e miele

In una pentola fate stufare le melanzane tagliate a cubotti con un po' di olio e.v.o. e 1/2 bicchiere di brodo vegetale. Aggiungete anche il basilico fresco. Quando le melanzane si saranno intenerite e insaporite per circa 3-4 minuti, aggiungete il riso e procedete come un normale risotto. Mescolate, aggiungendo il brodo vegetale. Dopo 9-10 minuti quando il riso sarà cotto, mantecate con una noce di burro e il formaggio grana. Guarnite con una fogliolina di basilico fresco e servite in tavola ben caldo!



 **PRIMI** 



**Risotto con mirtillo, Raspadura e zabaione salato
di sicilianicreativi**

Per il risotto:

360 gr di riso Carnaroli o Arborio, mezza cipolla dorata, un mazzetto di erbe aromatiche miste, 20 gr di mirtillo rosso e disidratato, 50 gr di Raspadura lodigiana (io uso Bella Lodi), 1.5 lt di brodo vegetale leggero fatto con una carota, mezza cipolla e una costa di sedano, sale e pepe q.b., 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 30 gr di burro.

Per lo zabaione:

2 uova, 3 cucchiaini (20 cl) di succo di arancia, sale.



PRIMI



Risotto con mirtilli, Raspadura e zabaione salato di sicilianicreativi

Tritare in polvere le erbe aromatiche. Tritare la cipolla e mettere a bagno in acqua fredda per dieci minuti i mirtilli, poi strizzarli bene e asciugarli. Mettere in un tegame l'olio e la cipolla e farla appassire. Unire in seguito il riso e farlo tostare qualche minuto. Aggiungere le erbe e iniziare la cottura del riso aggiungendo via via il brodo vegetale. A due minuti dal termine della cottura del riso aggiungere i mirtilli e aggiustare di sale. Il riso deve rimanere all'onda. Una volta cotto mantecare con il burro la Raspadura (lasciandone da parte un quantitativo sufficiente per guarnire i piatti) e pepare. Per lo zabaione, mettere le uova in una ciotola e cuocerle a bagnomaria a fuoco medio sbattendo con la frusta. Salare e unire poco alla volta il succo d'arancia, montando sempre con la frusta. Quando il composto sarà schiumoso togliere dal fuoco e versarlo in una ciotola. Servire il risotto con lo zabaione e guarnire con dei veli di Raspadura e qualche rametto di erbe aromatiche.



 **PRIMI** 



Risotto con pere, Raspadura e caffè
di kiarina77

350 gr di riso Carnaroli, olio extra vergine di oliva, brodo vegetale q.b., 100 gr di Raspadura Bella Lodi, 1 cipolla, 2 pere.



PRIMI



Risotto con pere, Raspadura e caffè di kiarina77

In un tegame scaldate l'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata finemente. Quando è dorata unitevi le pere tagliate a dadini. Cuocete per circa 10 minuti, quindi aggiungete il riso, fatelo tostare per 5 minuti e aggiungete un mestolo di brodo caldo, aspettando che si assorba prima di aggiungerne un altro, fino a cottura ultimata del risotto. Una volta pronto, mantecate con una bella manciata di Raspadura. Servite il risotto spolverizzato da caffè e altra Raspadura. Buon appetito!



 **PRIMI** 



Risotto con pioppini e champignons
di sony74

Raspadura Bella Lodi, brodo vegetale, prezzemolo, cipolla, funghi, olio e.v.o., riso, sale, pepe.



 **PRIMI** 

Risotto con pioppini e champignons
di sony74

Per questo risotto semplice e veloce io ho usato la pentola a pressione (la uso moltissimo e per molte ricette!). Ho soffritto cipolla gialla in poco olio, ci ho unito il riso, i funghi, sale, pepe, e ho portato a cottura con del brodo vegetale. Scaduto il tempo (8 minuti circa dall'inizio del sibilo della pentola a pressione) ho deposto il cibo nei piatti, vi ho spolverato sopra un po' di prezzemolo fresco tritato ed infine ci ho aggiunto la Raspadura Bella Lodi. Ottimo! Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Risotto con spinaci, speck e Bella Lodi
di Frizzante**

250 gr riso Arborio, 100 gr di spinaci, 100 gr di trito di carne di vitello, 20 gr di speck, 1/2 cipolla, 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, 60 gr di Bella Lodi a scaglie, 1/2 bicchiere di vino bianco, 50 gr di burro, 1 lt di brodo vegetale, sale q.b.

Per decorare:
speck a fette e Bella Lodi a scaglie.



PRIMI



Risotto con spinaci, speck e Bella Lodi di Frizzante

Tritare la carne di vitello con 20 gr di speck in modo da avere un trito gustoso. Rosolare la cipolla tritata nell'olio ed aggiungere il trito di speck e vitello sfumando il tutto con 1/2 bicchiere di vino bianco a fuoco moderato. Aggiungere gli spinaci lessati e il brodo, pian piano con l'aiuto di un mestolo, e lasciare mantecare per 15 minuti a fuoco moderato girando di tanto in tanto. Quando il tutto sarà mantecato aggiungere il burro e un pizzico di sale. Aggiungere al risotto ancora caldo la Bella Lodi a scaglie in modo tale da renderla leggermente filante. Per servire scottare in una padella le fette di speck in modo da renderle croccanti e disporle nel piatto. Adagiare il riso sulla fetta di speck croccante e decorarlo con speck, Bella Lodi a scaglie e un filo d'olio d'oliva. Servire caldo e buon appetito!



PRIMI



Risotto fiori di zucca e arancio di vadoincucina

400 gr di riso per me acquerello o carderoli o vialone nano, 1 scalogno, 8 fiori di zucca, 1 bustina di zafferano, 1 arancio scorza e succo, 1 lt di brodo vegetale, vino bianco q.b., sale q.b.

Per manteca:

1 cucchiaio Philadelphia, 1 cucchiaio Robiola, 4 cucchiari Bella Lodi, 1 scalogno, 8 fiori di zucca, 1 bustina di zafferano, 1 arancio scorza e succo, 1 lt di brodo vegetale, vino bianco q.b., sale q.b., 2 cucchiari Robiola, 2 cucchiari di Bella Lodi grattugiata.



PRIMI



Risotto fiori di zucca e arancio di vadoincucina

In un tegame mettere 2 cucchiaini di olio, il riso e far tostare sempre mescolando fino a che non raggiunga un colore dorato; sfumare con mezzo bicchiere di vino, far evaporare completamente, salare e aggiungere 2 mestoli di brodo caldo dove avrete sciolto lo zafferano. Far asciugare e bagnare nuovamente il risotto. 3/4 minuti prima del termine cottura aggiungere i fiori di zucca privati del gambo e del pistillo e tagliati a striscioline, il succo di 1 arancio e far terminare la cottura con il riso piuttosto asciutto. Spegnerne la fiamma, mettere la scorza di arancio tritata finemente e i formaggi, mantecare per bene il risotto mescolando bene.



 **PRIMI** 



**Risotto paesano
di Ivana in cucina**

300 gr di riso, un cipollotto fresco, 200 gr di pancetta, 300 gr di macinato misto di carne, 800 gr di brodo di carne, 200 gr di Raspadura Bella Lodi, olio, sale.



PRIMI



Risotto paesano di Ivana in cucina

In una pentola mettete a soffriggere olio, cipolla e pancetta tagliata a cubetti. Mettete il macinato e fate insaporire il tutto per pochi minuti. Versate, quindi, il riso e dopo un paio di minuti iniziate a versare il brodo di carne e procedete così fino a cottura ultimata del riso. Condite questo risotto con la Raspadura. Buon appetito!



PRIMI



Risotto pere e grana Bella Lodi
di amariama

150 gr di riso, 1 pera, 1 scalogno, 10 gr di burro, 75 gr di grana Bella Lodi,
1/2 bicchiere di vino bianco secco, brodo vegetale q.b., olio q.b., sale q.b.,
pepe q.b.



PRIMI



Risotto pere e grana Bella Lodi di amariama

Tritate molto finemente lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con il burro e 1 cucchiaino di olio a fuoco lento; quando saranno leggermente soffritti aggiungetevi un mestolo d'acqua e lasciateli cuocere a fiamma bassissima finché non saranno diventati trasparenti. Unite il riso, fatelo tostare e poi sfumate con il vino bianco. Aspettate che il vino sia evaporato completamente e aggiungendo gradatamente il brodo proseguite la cottura del risotto. Arrivati a metà cottura (dopo 7-8 minuti) aggiungete le pere precedentemente sbucciate, private del torsolo e fatte a dadini. Ultimate la cottura e regolate di sale e pepe. Mantecate il riso con il grana, in parte grattugiato e in parte lasciato a listarelle, in modo da sentirne maggiormente il sapore. Guarnite il piatto con fettine di pera caramellate con zucchero e aceto balsamico di Modena e completate con una macinata di pepe. Servite fumante! Buon appetito!



PRIMI



Risotto piccante di giovannaincucina

180 gr riso, 200 gr pelati, 2 cucchiai di passata, 1 spicchio d'aglio, olio e.v.o. Terre Rosse, paprika piccante, pecorino grattato q.b., Raspadura Bella Lodi, sale.



PRIMI



Risotto piccante di giovannaincucina

Far cuocere il riso in acqua salata. Intanto far soffriggere l'aglio in un po' d'olio, unirvi poi i pelati e la passata. In seguito togliere l'aglio, aggiungervi un po' d'acqua di cottura del riso e cuocere per qualche minuto. Poi, sempre sul fuoco, aggiungervi la paprika e il pecorino. Cotto il riso al dente unirlo al sugo e tenerlo sul fuoco qualche minuto per mantecarlo. Presentare il piatto mettendoci sopra un po' di Raspadura che completa il sapore e dà un bel tocco di eleganza al piatto stesso.



 **PRIMI** 



Risotto zucchine, prosciutto e Raspadura
di golosi pasticcini

160 gr di riso Carnaroli superfino, una zucchina, 100 gr di prosciutto cotto, mezza cipolla piccola, prezzemolo tritato, sale e pepe, olio e.v.o., una noce di burro, grana Lodigrana Bella Lodi, Raspadura Bella Lodi, brodo vegetale preparato con carote, sedano e cipolla.



 **PRIMI** 

**Risotto zucchine, prosciutto e Raspadura
di golosi pasticcini**

Fate appassire a fiamma bassa la cipolla tritata finemente con l'olio e.v.o. e qualche grano di sale grosso. Tostate il riso e bagnate con il brodo vegetale, poco per volta. A metà cottura versate la zuccina tritata e, aggiungendo sempre il brodo ben caldo, portate a cottura. Tagliate il prosciutto a dadini e prima di mantecare il risotto versatelo dentro, amalgamate bene e aggiungete una noce di burro, una bella mangiata di grana Lodigrana e spegnete il fuoco. Lasciate mantecare il risotto, pepate, aggiungete il prezzemolo tritato e servitelo con tanta Raspadura sopra e una striscia di prosciutto arrotolato. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Sformatini di orzo, trevigiano e asparagi
di immadolciagogo**

Per 4 persone:

200 gr di orzo perlato biologico, 100 gr di provola dolce, 200 gr di asparagi, 1 cespo di radicchio, 1 cipolla, Bella Lodi.



PRIMI



Sformatini di orzo, trevigiano e asparagi di immadolciagogo

Sfogliate il radicchio, lavatelo e asciugatelo, quindi dividete la parte bianca da quella rossa. Tritate finemente la cipolla, unite la parte bianca del radicchio e gli asparagi tagliati a tocchetti e lasciate stufare per qualche minuto a fuoco vivo con l'olio d'oliva. Unite l'orzo, precedentemente lavato, e fatelo tostare leggermente. Bagnate con il brodo e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco medio. A metà cottura unite il radicchio rosso tagliato finemente e aggiustate di sale e di pepe. A cottura ultimata mantecate con i dadini di provola, il formaggio Bella Lodi grattugiato e la panna. Ungete degli stampini monoporzione e riempiteli con l'orzo. Passate in forno per 5 minuti a 200°. Sformate e servite decorando a piacere.



 **PRIMI** 



**Sformato di riso e zucchine
di marina.napolitano**

1 cipolla bianca, 300 gr di riso Carnaroli, 4 zucchine, olio di oliva, formaggio Raspadura, vino bianco.



PRIMI



Sformato di riso e zucchine di marina.napolitano

Soffriggete nell'olio la cipolla e lasciatela appassire a fuoco lento; aggiungete le zucchine tagliate a dadini. Dopo circa 5 minuti di cottura versate nella pentola il riso e fatelo tostare. Successivamente sfumate con un po' di vino bianco. Quando il vino sarà evaporato portate a cottura il riso versando di tanto in tanto un po' di acqua calda nella pentola. Aggiustate di sale ed aggiungete il pepe. A fine cottura spegnete il fornello e aggiungete del formaggio Raspadura Bella Lodi per mantecare. Mettete il tutto in uno stampino imburrato e dopo qualche minuto capovolgete lo stampino in un piatto. Per decorare fate una sorta di rosellina con il formaggio Raspadura.



 **PRIMI** 



Sforato di rape
di anir1958

3 belle rape, fette di pane raffermo tostate, una salsa di pomodoro al basilico, olio extra vergine d'oliva, Lodigrana grattugiato, sale q.b.



PRIMI



Sfornato di rape di anir1958

Vi propongo una ricetta un po' insolita, povera, della tradizione contadina, un piatto gustoso e molto semplice da preparare. Ho preso 3 belle rape, le ho sbucciate, tagliate a fette di circa 5 mm, le ho versate in acqua bollente salata... Ho preparato una bella salsa di pomodoro e basilico, metto tutto a crudo, senza fare soffritti; taglio a fette del pane rafferma e lo passo in forno per tostarle... Ecco, ora ho tutto pronto per iniziare a preparare il piatto... In una pirofila metto un po' di salsa con una manciata di Lodigrana grattugiato, aggiungo le fette di pane tostato, condisco con un po' di salsa e formaggio, sistemo le fette di rapa sbollentate, salsa di pomodoro e formaggio e poi nuovamente le fette di pane, salsa, formaggio e fette di rapa... proseguo così sino alla fine degli ingredienti... finisco con una bella manciata di Lodigrana, pezzettoni di mozzarella e un filo d'olio. Cucinare in forno per 20/25 minuti... Da mangiare tiepido per esaltare al meglio il gusto. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Sogno di una notte di autunno
di marina fer**

Paccheri, zucca, panna, uvetta, pistacchi, amaretti morbidi, burro, salvia,
grana grattugiato, olio, sale, pepe.



PRIMI



Sogno di una notte di autunno di marina fer

Metti a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Fai lessare la zucca al vapore per 15 minuti e frullala con panna, sale e pepe. Scola l'uvetta, strizzala e tritala con i pistacchi, quindi uniscine metà con la crema di zucca e mescola. Intanto cuoci i paccheri in acqua bollente e salata fino a quando sono al dente. Scolali e farciscili con la crema di zucca. Metti i paccheri in piedi in una pirofila imburrata, cospargili di grana, coprila e inforna a 200° per 10 minuti. Intanto prepara a parte un sugo con gli amaretti sbriciolati e rosolali con il burro, uniscili al trito di pistacchi e uvetta che avevi tenuto da parte e aggiungici della salvia. Metti i paccheri nei piatti e condiscili con il sugo fatto. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Spaghetti con bresaola
di golosi pasticci**

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di spaghetti, mezza cipolla, 150-180 gr di bresaola tagliata a fette,
200 gr di piselli surgelati, sale e pepe q.b., olio e.v.o. q.b., Raspadura
Lodigrana Bella Lodi q.b.



 **PRIMI** 

**Spaghetti con bresaola
di golosi pasticci**

Mettete sul fuoco una pentola per cuocere gli spaghetti. Nel frattempo tritate la cipolla finemente e fatela rosolare dolcemente a fuoco basso. Aggiungete la bresaola tagliata a dadini e continuate a rosolare per pochi minuti. Versate un mestolo di acqua bollente, salate e dopo un po' spegnete la fiamma. Appena l'acqua bolle salate e versate i piselli. Fate riprendere il bollore e versate gli spaghetti. Cuoceteli e scolateli al dente. Versate gli spaghetti e i piselli nella padella e spadellate il tutto aggiungendo altra acqua di cottura della pasta se fosse necessario. Cospargete con la Raspadura e del pepe nero macinato al momento. Amalgamate e mettete nei piatti, versate sopra un altro po' di Raspadura e servite. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Spaghetti di riso con ragù e Raspadura
di Giovyna**

Per 2 persone:

160 gr spaghetti di riso, 180 gr macinato di salsiccia di suino con finocchietto, 1 melanzana media, 1 carota bio, 1/2 cipolla bianca bio, 350 ml passata di pomodoro, siccagno bio, 3 cucchiari olio extravergine d'oliva, Raspadura Bella Lodi q.b., sale, vino rosso, noce moscata q.b.



PRIMI



Spaghetti di riso con ragù e Raspadura di Giovyna

Tagliate la melanzana a cubetti. Friggeteli in abbondante olio di semi, salate e mettete da parte. Preparate il ragù di salsiccia tritando finemente la cipolla e tagliando a cubetti piccoli la carota; metteteli in una pentola capiente, aggiungete 1 mestolo d'acqua, 1 foglia d'alloro e lasciate cuocere a fiamma media. Quando l'acqua è evaporata, aggiungete l'olio e.v.o. e lasciate dorare la cipolla. Unite la carne e fatela rosolare a fiamma vivace. Sfumate col vino rosso e lasciate evaporare. Aggiungete la passata di pomodoro, salate e aggiungete un pizzico di noce moscata in polvere. Mescolate con cura e lasciate cuocere a fiamma bassa per 30-35 minuti. Trascorso questo tempo spegnete il fuoco, togliete la foglia d'alloro e unite le melanzane fritte. Mescolate e tenete al caldo finchè la pasta non è cotta. In una pentola a parte cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Non appena la pasta è al dente scolatela e mantecatela con il ragù di salsiccia. Servite decorando il piatto con la Raspadura Bella Lodi.



PRIMI



**Spaghetti pachino, Raspadura Lodigrana e basilico
di Fragole ciliege e miele**

500 gr di spaghetti, 500 gr di pomodori di tipo pachino, Raspadura Lodigrana, 6/7 foglie di basilico, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino.



PRIMI



Spaghetti pachino, Raspadura Lodigrana e basilico di Fragole ciliege e miele

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Lavate i vostri pomodori, tagliateli e metteteli in una padella con olio, aglio e peperoncino. Salate e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti. Prima di togliere dal fuoco, versate le foglie di basilico nella salsa e amalgamate il tutto. Scolate la pasta e versatela nella pentola contenente la salsa. Mettete la pasta nei piatti aiutandovi con un mestolo da cucina e una pinza. Guarnite il tutto con delle foglie di basilico crude e la Raspadura Lodigrana.



PRIMI



Stelle di polenta con funghi champignon
di anir1958

250 gr polenta bramata, funghi champignon, acqua, sale q.b., salsa di pomodoro con salsiccia, Raspadura Lodigrana.



PRIMI



Stelle di polenta con funghi champignon di anir1958

Affettare i funghi e cucinarli con un trito di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio in poco olio extra vergine d'oliva... Preparare un sugo di pomodoro con aggiunta di piccoli pezzi di salsiccia stagionata. Ora che avete preparato sia i funghi che il sugo passiamo alla cottura della polenta. In una pentola versate 6/7 cucchiai di olio extra vergine d'oliva e un trito finissimo di cipolla e fatela soffriggere leggermente. Aggiungete abbondante acqua, salate e quando è prossima al bollore versate la polenta, rimestando in continuazione per evitare grumi; aggiungete i funghi, fatte cuocere per circa 40/45 minuti. A cottura ultimata mettete la Raspadura e continuate a mescolare sino a che si scioglie... versate in una grande teglia e lasciate raffreddare. Con uno stampino ritagliate delle stelle e servite con l'aggiunta della salsa di pomodoro e salsiccia e Raspadura Lodigrana. Io ho accompagnato anche con della besciamelle.



PRIMI



Strangozzi allo Scarpariello di Anafina

500 gr pasta tipo Strangozzi, 2 barattoli pomodorini con basilico, olio e.v.o. q.b., mezza cipollina bianca affettata sottile, 1 spicchio d'aglio, abbondante Lodigrana grattugiato, abbondante parmigiano, sale q.b.



PRIMI



Strangozzi allo Scarpariello di Anafina

In una capace padella, rosolare olio, aglio e cipolla, togliere l'aglio e aggiungere i pomodorini e sale. Intanto cuocere la pasta e grattugiare i formaggi. Scolare la pasta al dente, versarla in padella e mantecare con l'abbondante formaggio e un pizzico di pepe.



PRIMI



Tagliatelle ai funghi e fondue di Magie ai fornelli

350 gr di tagliatelle (non all'uovo), 500 gr di funghi di pioppo, 100 gr di Lodigrana, 200 ml di latte, 2 cucchiani di amido di mais, 150 gr di macinato di bovino, 1 cipolla piccola bianca, 6 cucchiai di olio e.v.o., 1 bicchiere di vino bianco Fiano di Avellino, sale, pepe macinato fresco.



PRIMI



Tagliatelle ai funghi e fondue di Magie ai fornelli

In un tegame basso e largo facciamo appassire la cipolla ed aggiungiamo il macinato di bovino, lasciando soffriggere un po' e poi portando quasi del tutto a cottura, sfumando con un po' di Fiano. Aggiungiamo anche i funghi e lasciamo cuocere a fuoco abbastanza vivace per un paio di minuti, poi uniamo altro vino (1/2 bicchiere). Ultimiamo la cottura salando e pepando e rimestando delicatamente di tanto in tanto, badando che il tutto non asciughi troppo perchè la pasta assorbirà condimento. Cuociamo le tagliatelle molto al dente e passiamole nel tegame con i funghi e lasciamo insaporire il tutto due minuti a fuoco moderato. Da parte avremo preparato nel frattempo in un pentolino la nostra fondue, sciogliendo l'amido di mais nel latte, mettendolo sul fuoco e sempre mescolando, lasciandolo addensare. Infine aggiungiamo il Lodigrana grattugiato. Impiattiamo le tagliatelle accompagnandole con un po' di fonduta e prezzemolo e noci tritati. Buon appetito!



PRIMI



**Tagliatelle in crema di noci e Raspadura
di ladanzadeisensi**

Tagliatelle, olio e.v.o., olive taggiasche, patè di noci, formaggio spalmabile, Raspadura Bella Lodi.



 **PRIMI** 

**Tagliatelle in crema di noci e Raspadura
di ladanzadeisensi**

Portare ad ebollizione l'acqua per la pasta e versare le tagliatelle. Nel frattempo preparare la crema mettendo a soffriggere in una pentola uno spicchio d'aglio con l'olio e.v.o. Aggiungere le olive nere taggiasche. Dopo aver saltato le olive, aggiungere del formaggio cremoso ed il patè di noci, un mestolo di acqua di cottura della pasta ed amalgamare il tutto per 2 minuti. Scolare le tagliatelle e farle insaporire nella padella con la salsa di noci. Servire con scaglie di Raspadura Bella Lodi.



 **PRIMI** 



Tagliatelle in salsa di zucchine di amariama

1 zuccina verde a cubetti, 1/2 cipolla, 1 pomodoro a pezzettini, 20 gr di burro, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe, panna da cucina, 125 gr di tagliatelle alla zucca Agnesi, abbondante grana Bella Lodi grattugiato.



PRIMI



Tagliatelle in salsa di zucchine di amariama

Tagliare la cipolla e metterla in padella con 20 gr di burro e 1 cucchiaio di olio. Far brasare la cipolla con un po' di acqua fino a quando diventa trasparente e poi aggiungere le zucchine, il pomodoro, sale e pepe. Quando è pronto, aggiungere la panna, lessare la pasta e dopo 10 minuti scolarla e mantecarla nel sugo. Mettere nei piatti con una bella grattata di formaggio grana Bella Lodi. Buon appetito!



PRIMI



Taglierini al farro di katiac

Ingredienti per 2 persone:

300 gr di taglierini al farro, 1 scatoletta di tonno grande, 50 gr asparagi selvatici, olio e.v.o., sale, pepe nero, pepe rosso, Raspadura Bella Lodi, 80 gr di formaggio cremoso (tipo Philadelphia), 1/2 cipolla bianca piccola.



PRIMI



Taglierini al farro di katiac

Cuocete gli asparagi selvatici tagliandoli a piccoli pezzetti mettendoli in un pentolino con un po' di acqua, sale q.b. e un filo d'olio. Nel frattempo preparate un soffritto di cipolla, aggiungete il tonno e sfumate con vino bianco. Infine unite gli asparagi precedentemente preparati. Cuocete i taglierini in abbondante acqua salata aggiungendo un filo d'olio. Sciogliete il formaggio cremoso, mettendolo in una ciotolina con un po' di acqua di cottura. Buttate la pasta sul condimento di tonno ed aggiungete la crema di formaggio. Infine servite e guarnite con Raspadura Bella Lodi.



 **PRIMI** 



Timballo di maccheroni di adenina

250 gr maccheroni, 250 gr carne macinata (manzo e maiale), 80 gr burro,
100 gr Raspadura Lodigiana, 2 cipolle, 2 melanzane, aglio, sale, pepe,
timo, basilico tritato, noce moscata.



PRIMI



Timballo di maccheroni di adenina

Lavare, asciugare e tagliare le melanzane a dadini; sbucciare e tritare finemente l'aglio. Scaldare l'olio in una casseruola, buttarvi le melanzane e l'aglio e lasciare soffriggere per 5 minuti mescolando spesso. Mettere sale, pepe, timo, basilico tritato ed un pizzico di noce moscata grattugiata. Lasciar cuocere per 15 minuti a recipiente coperto. In un'altra padella scaldare un po' di olio, unirvi la carne e le cipolle tritate finemente e far rosolare tutto per 10 minuti, mescolando continuamente. Spruzzare un po' di vino e, appena evaporato, aggiungere le melanzane mescolando bene. Cuocere a parte i maccheroni al dente, scolarli, mettere un po' di Raspadura Lodigrana, il composto di melanzane e carne. Mescolare bene e mettere in una pirofila imburata. Cospargere con fiocchi di burro e il rimanente della Raspadura Lodigrana. Mettere la pirofila nel forno preriscaldato e lasciare gratinare il timballo per 5 minuti a 180°.



 **PRIMI** 



Tortelli di ricotta al burro
di airamanna63

Ingredienti per 2 persone:
200 gr di farina, 2 uova, 1/2 cucchiaino di olio.

Ripieno:
200 gr di ricotta, 80 gr di Philadelphia, 1 uovo, 80 gr di formaggio grattugiato Bella Lodi, prezzemolo tritato, sale.

Condimento:
80 gr di burro, 100 gr di formaggio grattugiato Bella Lodi.



PRIMI



Tortelli di ricotta al burro di airamanna63

Prepariamo la sfoglia lavorando insieme tutti gli ingredienti e lasciamola riposare. Intanto prepariamo il ripieno: tritiamo il prezzemolo ed uniamolo agli altri ingredienti. Il formaggio Bella Lodi darà un sapore particolare, pieno ma non piccante e un profumo intenso. Amalgamiamo bene. Stendiamo con la macchinetta le sfoglie tirandole molto sottili. Adagiamo mucchietti di ripieno e ripieghiamo la sfoglia. Con le mani facciamo una leggera pressione per far uscire l'aria. Con l'aiuto di una rotella per pasta, tagliamo tanti rettangoli, i famosi tortelli: adagiamoli su un vassoio di carta e facciamo bollire l'acqua, aggiungiamo il sale e tuffiamoli. Occorreranno solo pochi minuti di cottura. Adagiamo i tortelli delicatamente sul piatto di portata e condiamoli con burro fuso e Bella Lodi, il formaggio stagionato dalla crosta nera che nasce dalla grande tradizione casearia del grana lodigiano.



PRIMI



**Total white: lasagnette ai Formaggi
di vinosalviaemirto**

2 mozzarelle fior di latte, 100 gr ricotta di capra, 100 gr ricotta romana, 200 gr Raspadura Bella Lodi, 200 gr panna da cucina, latte q.b., 1 cipolla grande, 1 cucchiaino da caffè di semi di fieno greco, sale, pepe, olio extravergine, 1 confezione di lasagne a sfoglia sottile.



PRIMI



Total white: lasagnette ai Formaggi di vinosalviaemirto

Preriscaldata il forno a 200°. Tritate molto finemente la cipolla e mettetela ad imbiondire in una padella con po' di olio extravergine. Mentre la cipolla prende colore molto lentamente, aggiungete sale, pepe e i semi di fieno greco. In una ciotola preparate con cura la mozzarella tagliata a piccoli dadini, le ricotte, il Rospadura Bella Lodi e la panna. Mescolate e se è il caso aggiungete un pochino di latte per rendere il composto più fluido. Versate la cipolla nel composto e mescolate bene. Sistemate le lasagne a strati alternando la pasta al ripieno. Sull'ultimo strato di ripieno mettete una manciata di Rospadura Bella Lodi e pangrattato che farà in modo che si formi la deliziosa crosticina. Infornate per circa 20 minuti. Una volta sfornate preparate i piatti di portata servendo le lasagnette e tagliando delle porzioni con il coppapasta. In questo modo le signore non potranno lamentarsi con voi per aver gettato il guanto di sfida alla loro impeccabile silhouette! Buon appetito!



PRIMI



Troccoli all'amatriciana di IMieiPasticci

Troccoli, guanciale, cipolla, pomodorini di collina, Lodigrana Bella Lodi grattugiato (in sostituzione del pecorino), olio e.v.o., pepe, peperoncino, vino bianco.



PRIMI



Troccoli all'amatriciana di MieiPasticci

Tagliare il guanciale a dadini e farlo soffriggere in padella con l'olio e.v.o., il peperoncino e la cipolla. Appena soffritto, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere al sughetto un po' di pomodorini di collina, spaccandoli con la forchetta. Cuocere il pomodoro fino a che si sfalda. Nel frattempo, cuocere i troccoli (per una cottura ottima si consigliano 6/7 minuti) e successivamente scolateli e versateli direttamente nella padella con il condimento, facendoli saltare fino ad amalgamarli per bene. Macinare sull'amatriciana il pepe e condire con abbondante Lodigrana Bella Lodi grattugiato. Buon appetito!



PRIMI



Trofie con radicchio e fonduta
di debby4ever100

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di trofie, 1/2 cespo di radicchio, 150 gr di pancetta affumicata, 200 gr di panna da cucina, 200 gr di Raspadura, 30 gr di burro, sale e pepe, olio e.v.o. q.b.



 **PRIMI** 

**Trofie con radicchio e fonduta
di debby4ever100**

In una pentola antiaderente mettiamo la panna e portiamo a bollore. Aggiungiamo sale e pepe quanto basta. Dopo che la panna avrà raggiunto il bollore, unire la Raspadura. Mescoliamo finché non si sarà sciolto completamente. Una volta pronta la nostra fonduta, teniamola al caldo chiusa con un coperchio. Adesso in un'altra pentola aggiungiamo poco olio e facciamo rosolare la pancetta. Uniamo la noce di burro e faccio scioglierla del tutto. Infine uniamo il radicchio, tagliato a julienne in precedenza, e lasciamo appassire il tutto, a fiamma vivace, per 5 minuti. Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamola ed uniamola al composto. Aggiungiamo la fonduta di Raspadura ancora calda e mescoliamo per bene. Serviamo calda e fumante. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Zuppa di cipolle alla Bella Lodi
di canevega**

5 cipolle, 3 lt di brodo, pane arrostito, formaggio Bella Lodi, Raspadura Bella Lodi, 1/2 bicchiere di latte, burro, 4 uova, sale, pepe.



PRIMI



Zuppa di cipolle alla Bella Lodi di canevega

Tagliare cinque cipolle a fette e metterle a soffriggere in una pentola con burro fino ad imbiondirle. Aggiungere 3 litri circa di brodo preparato a parte e far bollire il tutto per 30 minuti. Preparare delle fette di pane arrostito e disporle a strati in un tegame di coccio, versando il brodo con cipolle e alternando strati di Bella Lodi in scaglie e fiocchi di burro. Coprire il tutto con mezzo bicchiere di latte, 4 uova sbattute, 100 gr di Raspadura Bella Lodi, sale e pepe. Mettere in forno a 200° per 15 minuti circa e servire. Buon appetito!



 **PRIMI** 



**Zuppa di cipolle, tartufo e Raspadura
di perla59**

Per 6 persone:

500 gr di cipolle, 50 gr di olio, 5 cl di vino, 700 gr di brodo, 35 gr di farina,
60 gr di grana Bella Lodi, 50 gr di Raspadura Bella Lodi, tartufo nero.



 **PRIMI** 

**Zuppa di cipolle, tartufo e Raspadura
di perla59**

Stufate la farina con 50 gr di olio, bagnate con il vino bianco, quindi lasciate evaporare. Aggiungete il brodo vegetale e fate cuocere lentamente. Tostate la farina e componete un roux con l'olio. Fate legare la zuppa e lasciate bollire per 1 ora. Aggiustate di sale, togliete dal fuoco e unite il grana Bella Lodi. Versate nelle fondine la zuppa, trifolate con il tartufo nero, cospargete di Raspadura Bella Lodi e fate gratinare velocemente. Servite con crostoni di pane e un filo di olio extravergine d'oliva.



 **PRIMI** 



**Zuppa di pomodoro con Raspadura
di ale386**

900 gr di pomodori non perfettamente maturi, 1 cucchiaino di origano, basilico, 6 cucchiaini olio e.v.o., 1 puntina di aglio, sale e pepe bianco, 200 gr di Raspadura Bella Lodi, 20 crostini di pane da 1 cm di lato, 4 alici sott'olio.



PRIMI



Zuppa di pomodoro con Raspadura di ale386

Omogeneizzate nel mixer i pomodori, l'origano, l'olio, l'aglio, il sale e il pepe per circa 1 minuto. Passate al setaccio. Versate la crema di pomodoro nella scodella, quindi servite con le sfoglie di Raspadura, i crostini e i filetti di alici. Guarnite con olio, pepe bianco ed erba cipollina.



PRIMI



Zuppa gallurese Raspadura di cipensiamonoipg

Brodo
pane raffermo
formaggio grattugiato Raspadura
formaggio tipo Caciocavallo
menta



PRIMI



Zuppa gallurese Raspadura di cipensiamonoipg

Fare un buon brodo di carne. Filtrarlo e tenerlo da parte. Prendere una teglia da forno, tagliare il pane (tipo pastadura, magari rafferma di qualche giorno) a rondelle e sistemarle nella teglia; mettere del parmigiano grattugiato Raspadura, delle fette di Caciocavallo, menta selvatica tagliata a julienne e coprire un mestolo di brodo. Completare la teglia a vari strati. Assicurarsi che il pane sia ben inumidito dal brodo. Lasciar riposare e infornare caldo al massimo della temperatura finchè non si forma una buonissima e profumatissima crosticina.



PRIMI



Zuppetta di Natale con Bella Lodi di Frizzante

500 gr di pane pugliese a fette, 1/2 noce di burro, 1 coscia di tacchino in brodo, 200 gr di carne di vitello in brodo, 400 ml di brodo di carne, 100 gr di mozzarella, 150 gr di Bella Lodi, sale q.b.



PRIMI



Zuppetta di Natale con Bella Lodi di Frizzante

Tostare le fette di pane sulla griglia. Ungere una teglia da forno con mezza noce di burro. Disporre le fette di pane tostato in un tegame da forno sul quale andremo ad adagiare sfilarci di carne di tacchino, carne di vitello, mozzarella, Bella Lodi a scaglie e un pizzico di sale, bagnando con abbondante brodo e chiudendo il tutto con altre fette di pane tostato. Spolverare il tutto con Bella Lodi grattugiata e bagnare ancora col brodo. Mettere il tutto in forno a 180° per 20-25 minuti fino a doratura. Servire la zuppetta calda. Buon appetito!

La zuppetta di Natale è un piatto del riciclo della tradizione pugliese, generalmente servita al pranzo del 26 dicembre utilizzando gli avanzi del giorno prima senza nulla togliere al gusto. La ricetta che vi propongo è fatta con l'aggiunta di Bella Lodi e mi ha lasciata meravigliata dal gusto squisito.

Ringrazio il mio salumiere Roberto che da anni si prodiga per offrire ai suoi clienti il meglio, come in questo caso Bella Lodi.





SECONDI



Selezione della giuria di qualità

 SECONDI 



Battuta di manzo con Raspadura di tania d'ambros

2 fettine di manzo da 150 gr circa
2 cucchiaini di olio d'oliva
1/2 cipolla rossa
2 cucchiaini di latte
150 gr di Raspadura



SECONDI



Battuta di manzo con Raspadura di tania d'ambros

Fare soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungere le fettine di carne portandole a metà cottura. Nel frattempo riscaldare il forno a 180/200°. Togliere solo la carne e metterla in una pirofila di vetro. Nella pentola dove è stata cotta la carne unire al soffritto la Raspadura ed il latte, mescolando fino a fare sciogliere il formaggio. Versare il composto ottenuto sulla carne, aggiungere altre scaglie di Raspadura ed infornare fino ad ottenere la gratinatura del formaggio.



SECONDI



**Cannelloni di melanzane
di A pummarola ncoppa**

250 gr di carne macinata, olio extravergine di oliva, vino rosso, verdure miste tritate (carota, cipolla e sedano), sale q.b., due melanzane abbastanza grandi, polpa di pomodori, insaporitore aglio e peperoncino, grana Bella Lodi, cubetti di provolone.



 **SECONDI** 

**Cannelloni di melanzane
di A pummarola ncoppa**

Facciamo soffriggere il preparato di verdure, aggiungiamo la carne, facciamola rosolare e man mano aggiungiamo l'insaporitore per brasati e un bicchiere di vino rosso. Lasciamo cuocere e mettiamo da parte. Per il sugo: nella pentola con l'olio aggiungiamo un pizzico di insaporitore aglio e peperoncino e la polpa di pomodoro; lasciamo cuocere. Mentre si preparano il ripieno e il sugo, tagliamo le melanzane e facciamole grigliare. Nella teglia dove cuoceremo, facciamo una passata di sugo sul fondo e adagiamo i cannelloni, che ho preparato così: ho messo tre fette di melanzane una di fianco all'altra e aggiunto la carne, formaggio e cubetti di provolone. Avvolgiamo, poggiamo nella teglia e procediamo così fino a ultimare gli ingredienti. Riversiamo il sugo sulla superficie e spolveriamo con formaggio grattugiato: è già tutto cotto, quindi bisogna passarlo in forno per poco, giusto il tempo di far gratinare e sciogliere il formaggio. Io li ho lasciati a 175° per circa 15 minuti.



SECONDI



**Carpaccio di chianina con Raspadura
di paccis**

300 gr di carpaccio di chianina, 4 carciofi, Raspadura q.b., succo di limone q.b., olio e.v.o. q.b., sale fino q.b., pepe nero macinato q.b.



 **SECONDI** 

**Carpaccio di chianina con Rapsadura
di paccis**

Iniziate pulendo i carciofi. Eliminate le foglie esterne più dure, poi tagliate la cima dove ci sono le spine. Tagliateli a metà ed eliminate la barbetta interna. Tagliateli a spicchi ed immergeteli in acqua e limone per evitare che si anneriscano troppo. Prendete due piatti da portata e distendetevi le fette di carpaccio (metà in ogni piatto). Condite la carne con sale, olio e pepe nero macinato. Scolate i carciofi dall'acqua, poi conditeli bene con sale, olio e limone. Dopo averli mescolati divideteli in due parti e mettetene ogni metà sopra al carpaccio in ogni piatto. terminate con un po' di Rapsadura messa a ciuffetto sopra ai carciofi. Servite subito.



SECONDI



Cestini di crudo, rucola e Bella Lodi
di A pummarola ncoppa

Formaggio Bella Lodi, rucola, prosciutto crudo, olio e.v.o., sale q.b.



 **SECONDI** 

**Cestini di crudo, rucola e Bella Lodi
di A pummarola ncoppa**

Grattugiare il grana Bella Lodi e su un foglio di carta da forno poggiato in una padella creare un cerchio con un coppapasta. Far sciogliere il composto e poggiarlo subito su di una tazzina per dare la forma di un cestino. Condire la rucola con olio, sale e ancora un po' di Bella Lodi e riempire i cestini. Servire.



SECONDI



**Cotolette di amaranto e Bella Lodi
di sweetbio**

150 gr di amaranto bio, 1 patata bio, 30 gr di Bella Lodi grattugiato, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe nero macinato q.b., pane/grissini grattugiati.

Per decorare:
cavolo verza viola, radicchio di treviso variegato.

Da servire in abbinamento alla vellutata di zucca.



 **SECONDI** 

**Cotolette di amaranto e Bella Lodi
di sweetbio**

Sciacquare l'amaranto sotto l'acqua corrente, tostarlo in 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva per ottenere un gusto più nocciolato. Coprire con acqua fredda poco salata: l'acqua deve coprire appena l'amaranto. Chiudere con coperchio e portare ad ebollizione, circa 15 minuti. Nel frattempo lessare la patata e schiacciarla con una forchetta. Unire l'amaranto, la patata, un pizzico di sale, il Bella Lodi grattugiato, un filo d'olio, una presa di pepe nero macinato e passare tutto in un frullatore a lama. Ottenere una sorta di purea dalla quale ricavare le cotolette. Passarle quindi nel pane grattugiato, schiacciando bene con un cucchiaio. Scaldare dell'olio in una padella e far friggere le cotolette pochi minuti per parte. In alternativa, per una cottura più sana, cuocere in forno. Servire accompagnando con una vellutata di zucca al rosmarino. Una ricetta adatta a vegetariani ma anche celiaci perchè l'amaranto è privo di glutine: per un secondo piatto ricco di proteine. Buon appetito!



 **SECONDI** 



**Fagottini di carpaccio alla Bella Lodi
di stadiotti**

Ingredienti per 2 persone:

8 fettine di carpaccio di manzo, 60 gr di Raspadura Bella Lodi, una noce di burro, olio extravergine di oliva q.b., stuzzicadenti.



 **SECONDI** 

**Fagottini di carpaccio alla Bella Lodi
di stadiotti**

Formare dei fagottini con il carpaccio ripieno di Raspadura. Chiuderli con uno stuzzicadenti. Cuocerli in burro e olio per pochi minuti finchè si forma una leggera crosticina. Servire caldissimi.



SECONDI



Fiorentina con rucola e Raspadura
di I pasticci della cuoca

1 bistecca fiorentina nella costola di circa 1 kg, Raspadura Lodigrana, rucola, glassa all'aceto balsamico, sale.



 **SECONDI** 

Fiorentina con rucola e Raspadura
di I pasticci della cuoca

Togliete la carne dal frigorifero almeno un'ora prima di cuocerla, altrimenti, se vi piace al sangue come a noi, al centro rimarrà fredda. L'ideale sarebbe cuocerla sul barbecue, ma noi ne siamo sprovvisti e ci siamo accontentati di una normale piastra sul gas. Tempo fa, un ristoratore ci ha spiegato che per cuocere bene una fiorentina al sangue bisogna tenerla 2 minuti per lato e 5 minuti in piedi dalla parte dell'osso. Appena cotta date una spolverata di sale, adagiatela su un tagliere ricoperto di rucola, ricoprite con della Raspadura Bella Lodi e con qualche goccia di glassa all'aceto balsamico.



 SECONDI 



Frico alla Bella Lodi
di oceanoblu29

Ingredienti per 4 persone:
300 gr Raspadura Bella Lodi, 1 cipolla grande, 40 gr burro, sale e pepe.



 **SECONDI** 

Frico alla Bella Lodi
di oceanoblu29

Tagliate la Bella Lodi a fette il più possibile sottili. Affettate molto finemente la cipolla. Fate fondere il burro a fuoco medio in padella e mettetevi ad appassire la cipolla. Fatela ammorbidire, quindi unite la Raspadura. Alzate la fiamma per un minuto e muovete la padella per evitare che la Raspadura si attacchi. Salate e pepate. Abbassate leggermente il fuoco. Continuate a muovere la padella per non fare attaccare il formaggio. Fate dorare la frittata da un lato, quindi appoggiate un piatto sul recipiente e con un colpo deciso capovolgete la padella per rigirare il frico e dorarlo anche dall'altra parte. Buon appetito!

Cenni storici: Il frico è un piatto tipico del Friuli Venezia Giulia. E' entrato a far parte nella storia della tradizione culinaria italiana. Nel libro "De arte coquinaria" del 1450 già si parla del frico. In questo libro il nome "frico" viene definito come il formaggio nel padellino.



SECONDI



**Frittata con cime di rapa e Lodigrana
di Stellina15**

1 Kg di cime di rapa, 6 uova, 3/4 cucchiari di Lodigrana Bella Lodi, 200 gr di ricotta, sale e pepe q.b., olio extravergine d'oliva.



 **SECONDI** 

**Frittata con cime di rapa e Lodigrana
di Stellina15**

Pulite e lavate le cime di rapa. Lessatele, salate e scolatele al dente. Sbattete le uova, aggiungete le rape lesse, il Lodigrana Bella Lodi grattugiato, la ricotta, sale e pepe, senza mescolare troppo. Scaldate l'olio in una padella, versate il composto e cuocete la frittata da entrambi i lati, girandola con l'aiuto di un coperchio o di un piatto.



SECONDI



Frittatina agli aromi su letto croccante
di bettin

Grana Bella Lodi, zucchine, prosciutto, uova, insaporitore.

Per guarnire: maionese e foglioline di menta.



SECONDI

Frittatina agli aromi su letto croccante di bettin

In un mixer trito le zucchine con il grana Bella Lodi a pezzi e il prosciutto. Unisco il tutto alle uova precedentemente sbattute. In una teglia imburrata ho messo il composto ottenuto e l'ho messo in forno perchè non si dorerà. Nel frattempo ho grattugiato il grana Bella Lodi in una padella antiaderente già calda per formare una cialda che sarà la base su cui adagiare la frittata. Con una pinza l'ho sollevata e l'ho adagiata su un piatto a raffreddare. Nel frattempo la frittata era pronta. L'ho affettata e ho adagiato una fetta su un piatto sulla cui base c'era già la cialda di grana Bella Lodi. Infine ho guarnito il tutto con un ciuffo di menta per rinfrescare e una punta di maionese. Et voilà... buon appetito!



 SECONDI 



**Frittatine con la Raspadura
di isonusiu**

4 uova, 60 gr di grana padano grattugiato, 40 gr di Raspadura, olio extravergine d'oliva, 2 dl di panna fresca, burro, sale, pepe.



SECONDI



Frittatine con la Raspadura di isonusiu

Sbattete le uova con metà del grana, sale e pepe. Cuocete il composto, un quarto alla volta, in una padella antiaderente di 15 cm unta d'olio, in modo da ottenere 4 frittatine. Mettete 4-5 lamelle di Raspadura su ogni frittatina, arrotolatele e disponetele in una pirofila imburrata. Irroratele con la panna, cospargetele con il grana rimasto grattugiato grosso e fatele gratinare in forno a 180° per 10 minuti circa. Servitele caldissime, accompagnate a piacere da spinacini saltati con il burro o in insalata. Buon appetito!



 **SECONDI** 



**Hamburger di patate con cotto e formaggio
di Idolciziachicca**

2-3 fette di prosciutto cotto, 300 gr di patate (2 patate medie), 50-100 gr di stracchino, 1 cucchiaio di pistacchi sgusciati, 1 cucchiaio di pinoli, 1 cucchiaio di gherigli di noce, 30-40 gr di parmigiano grattugiato Lodigiana Bella Lodi, 1 uovo, pangrattato, 1 rametto di salvia, sale, pepe, noce moscata e prezzemolo.



 **SECONDI** 

**Hamburger di patate con cotto e formaggio
di Idolcidiziachicca**

Prepariamo una sorta di purè mettendo a bollire le patate con la buccia. Una volta cotte le sbucciamo e le passiamo con lo schiacciapatate versandole direttamente in una terrina. Aggiungiamo il parmigiano, l'uovo intero, il sale, la noce moscata e del prezzemolo. Tritiamo a parte le noci con i pinoli e i pistacchi e uniamoli al composto. Amalgamiamo e uniamo un cucchiaino scarso di pangrattato. Formiamo 4 polpette molto grosse e creiamo con l'aiuto di un coppapasta e di un batticarne, 4 "svizzere". Passiamole delicatamente nel pangrattato e facciamole rosolare in padella con olio insaporito con qualche foglia di salvia. Giriamole più volte e quando sono ben dorate trasferiamole su carta assorbente. Prendiamo una "svizzera di patate" e spalmiamoci un po' di stracchino ammorbidito a temperatura ambiente. Copriamo con il prosciutto cotto tagliuzzato e ultimiamo il piatto con l'altra svizzera.



SECONDI



**Il falsomagro (u farsumagru)
di Orchideablu**

600 gr di vitello o manzo in una sola fetta, 200 gr di prosciutto crudo, 200 gr di salsiccia, 150 gr di Raspadura Bella Lodi a fette, 50 gr di pancetta, 100 gr di piselli, 3 uova di cui 2 sode, cipolla, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, vino rosso, sale e pepe.



 **SECONDI** 

**Il falsomagro (u farsumagru)
di Orchideablù**

Il falsomagro è un secondo piatto di tradizione siciliana e viene cucinato durante le feste. Il piatto fu introdotto in Sicilia dai francesi ed è stato rivisitato in base alle esigenze dei signori dell'isola che preferivano cibi robusti e saporiti. La parola "farsu" sta ad indicare qualcosa che può trarre in inganno, infatti il farsumagru esteriormente ha un aspetto magro, ma all'interno è riccamente farcito. Adagiate la fetta di carne su un piano. Fate un trito con il prosciutto, la salsiccia, la pancetta e i piselli sbollentati. Amalgamatevi la Raspadura Bella Lodi a fettine, l'uovo intero, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe. Spianate questo ripieno sulla fetta di carne e al centro mettetevi le 2 uova sode a fette. Arrotolate e legate la fetta dandole la forma di un polpettone. Rosolate in olio e cipolla trita finchè il farsumagru sarà dorato da tutte le parti. Bagnate con il vino. Salate, pepate e cuocete, poi lasciatelo raffreddare prima di affettare e servire.



 **SECONDI** 



**Involtini di pollo al sacchetto
di ladanzeisensi**

4-6 fettine di petto di pollo, spezie (paprika, pepe nero, lemon grass, erbe aromatiche, coriandolo), succo di limone, olio al limone, prosciutto cotto, Rapsadura Bella Lodi, olive taggiasche, verdure a tocchetti (carote, sedano, cipolla, prezzemolo, patate, melanzane).

N.B.: senza sale.

Necessario: sacchetti forno cottura dietetica.



SECONDI

Involtini di pollo al sacchetto di ladanzadeisensi

In un recipiente preparare la marinatura per gli involtini con succo di limone, le spezie e olio al limone. Nel frattempo preparare gli involtini con prosciutto e Rapsadura Bella Lodi e fermarli con uno stuzzicadenti. Lasciare marinare gli involtini nel preparato ed aggiungere le verdure e le olive taggiasche. Nel sacchetto forno cottura dietetica aggiungere dell'amido di mais e versare gli involtini ed il condimento. Chiudere con il laccetto e infornare per 15 minuti a 180-200°. A metà cottura realizzare un foro con le forbici per far fuoriuscire il vapore. Servire gli involtini con il condimento profumato e saporito! Una ricetta gustosa e leggera, visto che le spezie hanno sostituito il sale ed il sacchetto ha trattenuto i sapori ed i profumi! Buon appetito!



 **SECONDI** 



Involṡini messicani
di *anna1947*

Dosi per 4 persone:

600 gr fettine per tagliata, 300 gr salsiccia, 100 gr Lodigrana grattugiato, 6 cucchiari prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 2 uova, pane grattugiato q.b., 1 scalogno, 1 bottiglia di pomodoro, olio d'oliva per friggere, pepe e sale.



 **SECONDI** 

Involtni messicani
di anna1947

Soffriggere lo scalogno in una pentola con i bordi alti e aggiungere la bottiglia di pomodoro. Mentre cuoce preparare il ripieno: in 1 terrina sbriciolare la salsiccia, aggiungere il prezzemolo con lo spicchio di aglio tritati, i 100 gr di Lodigrana, le uova, il pane grattugiato, pepe e poco sale. Impastare tutto, adagiare le fettine su un tagliere, mettere su ogni fetta un cucchiaino del ripieno, arrotolare e chiudere con 2 stuzzicadenti. Friggere in olio bollente facendo attenzione di mettere nell'olio prima la parte dove c'è la chiusura dei messicani. Quando sono dorati metterli nel sugo. Cuocete per altri 15 minuti e tutto sarà pronto. Con il sugo potete condire anche la pasta. Buon appetito!



 **SECONDI** 



**Involantino d'anguilla, porri e Raspadura
di ranieri545**

4 anguille vive, 2 cucchiari di olio d'oliva.

Marinata:

100 gr scalogno tritato, 50 gr di aceto di mele, 150 gr olio extravergine d'oliva, rosmarino, 1 spicchio d'aglio.

Fonduta:

200 gr di Raspadura Bella Lodi, 2 porri, 70 gr di burro.



 **SECONDI** 

**Involentino d'anguilla, porri e Raspadura
di ranieri545**

Togliete la pelle delle anguille e tagliatele a pezzi di circa 12 cm. Mettetele in una pirofila e aggiungete la marinatura lasciando riposare per 24 ore. Pulite i porri, tagliateli a rondelle sottili e fateli stufare con il burro fuso e un po' di acqua. A metà cottura aggiungete 100 gr di Raspadura e ultimate la cottura. Rosolate l'anguilla con l'olio d'oliva, controllate la cottura e tagliate i filetti con un coltello. Appoggiate su un tagliere i filetti con in mezzo un po' di porri scolati e arrotolateli, creando degli involtini. Su ognuno mettete delle sfoglie di Raspadura (gli altri 100 gr rimasti) e fate dorare sotto il grill. Servite gli involtini decorando con la salsa dei porri, un filo di miele caldo e granelle di nocciole tostate.



 **SECONDI** 



**Maiale in crosta di formaggio e agrumi
di asoprano**

800 gr di filetto di maiale, 600 gr di purè di patate, 50 gr di Bella Lodi grattugiato, una piccola cipolla, una carota e una costa di sedano tritate, 1 bicchiere di vino rosso, brodo, 4 cucchiaini di cacao amaro, la buccia di 2 arance e 2 limoni bio, 40 gr di burro, 2 cucchiari di curry, sale e pepe q.b.



 **SECONDI** 

**Maiale in crosta di formaggio e agrumi
di asoprano**

Riducete a pezzetti, dopo averlo ritagliato, il grasso della carne e mettetelo in una teglia con le verdure; passate in forno per 30 minuti a 200°. Lasciate il grasso nella teglia ed il resto trasferitelo in una casseruola sul fuoco, versate il vino e fate evaporare; coprite di brodo e lasciate ridurre a fiamma bassa scoperto per circa 2 ore. Aggiungete poi cacao e burro. Tritate le bucce degli agrumi; passatevi la carne salata, pepata e tagliata in 4 parti e cuocete in una teglia per 15 minuti in forno a 200°. Disponete il Bella Lodi in 4 cerchi su carta da forno e cuocete in forno per 3 minuti a 180°. Servite le cialde di Bella Lodi con carne, purè insaporito con il curry e bagnate tutto con la salsa al vino. Buon appetito!



SECONDI



**Melanzanine imbottite della nonna
di dolci armonie**

4 melanzanine viola grandi quanto un pugno, 2 mozzarelle fior di latte, 3 pomodori secchi sott'olio, 5 olive verdi condite siciliane, 3 acciughe sotto sale, olio extravergine d'oliva Dante, Raspadura Bella Lodi, sale, pepe nero macinato fresco.



 **SECONDI** 

**Melanzanine imbottite della nonna
di dolci armonie**

Tagliate il cappelletto alle melanzane, lavatele e incidetele con un coltellino in profondità nei quattro lati dall'alto verso il basso senza farle aprire: dovrete creare delle fessure dove andrete ad inserire il ripieno. Preparate l'imbottitura, sfaldate con le mani la mozzarella, unitevi le olive denocciolate e tagliate a pezzetti, il pomodoro secco tagliato a listarelle, le acciughe precedentemente dissalate sotto l'acqua corrente e tagliate a pezzettini e il pepe nero macinato fresco. Mescolate il tutto, salate esternamente e dentro le fessure le melanzane e inserite all'interno delle stesse il ripieno premendo bene. Preriscaldate il forno a 180°, ponete le melanzane in una placca e irroratele con dell' olio e.v.o. Infornate per circa 35 minuti. A metà cottura coprite la sommità delle melanzane con dei fogli di carta alluminio per evitare che la mozzarella si bruci. Sfornate, lasciate intiepidire e guarnite con Raspadura Bella Lodi. Servite subito.



SECONDI



Messicani golosi
di katiac

500 gr di lonza di suino, 100 gr di salsiccia, 100 gr di pangrattato, latte q.b., 1 uovo, grana Bella Lodi grattugiato, 100 gr di pancetta stufata a fettine sottili, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, pepe nero.

Per condire: aceto balsamico di Modena.



 **SECONDI** 

**Messicani golosi
di katiac**

Mettere il pangrattato nel latte e lasciare per qualche minuto, dopodiché aggiungere l'uovo, la salsiccia sbriciolata, il grana Bella Lodi grattugiato. Prendete la lonza e mettete al centro un po' di impasto di salsiccia, arrotolate la carne e arrotolate il tutto in una fetta di pancetta stufata. Chiudere l'involantino con uno stecchino. Irrorate gli involtini con vino bianco, olio ed una spolverata di pepe nero. Posizionateli in una teglia rivestita da carta forno, ed infornate a 180° per circa 10 /15 minuti (ovviamente regolatevi in base al vostro forno). Servite e decorate con aceto balsamico di Modena.

Idea: potrete aromatizzare gli involtini con della salvia fresca a foglie da mettere prima di infornare.



SECONDI



**Mousse di pollo in cestelli di fagiolini
di sississima**

Ingredienti per 2 persone:

250 gr fagiolini (del mio orto!), 200 gr petto di pollo, 200 gr pomodorini ciliegino e piccadilly (del mio orto!), 60 gr panna fresca, 2 albumi, maggiorana (della mia pianta!), Raspadura Bella Lodi, olio extravergine di oliva, sale q.b.



 **SECONDI** 

**Mousse di pollo in cestelli di fagiolini
di sississima**

Ho tagliato il petto di pollo a dadini e frullato insieme agli albumi e un pizzico di sale. Ho incorporato la panna e messo il composto in frigorifero. Ho messo i pomodorini su una placca da forno, li ho conditi con olio, sale e foglie di maggiorana e cotto a 200° per circa 10 minuti. Ho spuntato i fagiolini e li ho lessati in acqua bollente salata per 5 minuti. Ho foderato con i fagiolini il fondo di 2 stampini rotondi (coppapasta) unti di olio, ho versato il composto di pollo e ho infilato i fagiolini tutto intorno al bordo, ben vicini uno all'altro. Ho riempito con il resto di mousse al pollo e ho infornato a 180° per circa 30 minuti a bagnomaria. Ho servito la mousse di pollo nei cestelli di fagiolini con i pomodorini arrostiti e sopra la Raspadura Bella Lodi. Buon appetito!



SECONDI



Omelette giusta e sbagliata
di Eleonline

Un uovo a persona, Raspadura Bella Lodi, prosciutto cotto, un filo di olio per la padella, sale e pepe q.b.



 **SECONDI** 

Omelette giusta e sbagliata
di Eleonline

Soffice e leggera, la Raspadura si scioglie in bocca, esaltando tutte le caratteristiche del formaggio. E' proprio vero che si scioglie in bocca! Allora ho pensato che ancor meglio si scioglie nell'omelette! Basta poi sbattere un uovo con sale e pepe e ungere leggermente la padella; una volta girata aggiungere La Raspadura Bella Lodi ed il gioco è fatto! Non volevo però fermarmi qui... ed ho pensato allora di fare l'omelette al contrario! Ho pensato quindi di inserire sia l'uovo sbattuto che la Raspadura Bella Lodi all'interno di una fetta di prosciutto cotto bella grande, e poi di arrotolarla su se stessa... non è ancora più divertente ed originale? In entrambi i casi vi assicuro che è delizioso. Buon appetito!



SECONDI



**Parmigiana con Raspadura Bella Lodi
di fragola87**

10 fette di melanzane, 6 foglie di basilico, 30 gr di Raspadura Bella Lodi.



SECONDI



Parmigiana con Raspadura Bella Lodi di fragola87

Disporre su un piatto le melanzane precedentemente fritte nell'olio. Adagiare sopra le foglie di basilico e per finire disporre la Raspadura al centro del piatto. Ecco un piatto leggero e fresco e soprattutto facile da preparare! Buon appetito!



SECONDI



Parmigiana di carciofi
di Adriana74

Una ventina di carciofi di piccole dimensioni (quelli utilizzati anche per mettere sott'olio), uovo, scamorza, passata di pomodoro, Raspadura.



 **SECONDI** 

Parmigiana di carciofi
di Adriana74

Innanzitutto pulite i cuori di carciofi e fateli cuocere in acqua salata per circa 15 minuti, poi infarinateli e passateli nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale. Fateli friggere in abbondante olio per frittura e a mano a mano che sono pronti adagiateli su un foglio di carta assorbente. Terminata la frittura, procedete all'assemblaggio della parmigiana: in una teglia da forno oppure in un'ampia padella, fate uno strato di cuori di carciofi, poi scamorza, qualche cucchiata di passata di pomodoro e continuate così fino al termine degli ingredienti. A questo punto potete scegliere se mettere in forno, ma in questo caso, secondo me, il tutto tenderà ad asciugarsi di più rispetto alla cottura in padella sul fuoco. Io preferisco la seconda modalità perché, coprendo il tutto con un coperchio, la cottura sarà più umida e il piatto risulterà più morbido. A cottura ultimata servite la parmigiana di cuori di carciofi con copertura di sfoglie di Raspadura Bella Lodi e vedrete che gusto! Buon appetito!



SECONDI



Patate pasticciate
di mikylime

3-4 patate medie, una vaschetta di pancetta dolce, pangrattato, sale e pepe q.b., varie sfoglie di Rapsadura Bella Lodi, olio e.v.o.



 **SECONDI** 

**Patate pasticciate
di mikylime**

Tagliate le patate in cubetti, cospargetele con un filo d'olio e rigiratele nel pangrattato insaporito con sale e pepe. Aggiungete i cubetti di pancetta. Cuocete in forno caldo a 220-250°. Dopo aver cotto un po' le patate, copritele con la Raspadura. Piatto semplice da fare: insomma, un'idea improvvisata ma gustosa! Buon appetito!



SECONDI



**Piadina di pomodoro e grana
di giovannaincucina**

Piadina, pomodoro, grana Bella Lodi, basilico.



 **SECONDI** 

**Piadina di pomodoro e grana
di giovannaincucina**

Scaldare in padella la piadina, 30 secondi a parte. Metterci sopra un pomodoro ed il grana Bella Lodi a fette e qualche foglia di basilico.



SECONDI



**Piadina regalo
di giovannaincucina**

Pomodoro, olio e.v.o. Hispellum, peperoncino, 2 zucchine, 2 piadine, Raspadura Bella Lodi.



 **SECONDI** 

**Piadina regalo
di giovannaincucina**

Riscaldare il pomodoro con l'olio ed alla fine aggiungerci il peperoncino. Scottare le zucchine, tagliare 4 fette sottili per la lunghezza ed il resto a rondelle. Far scaldare la piadina, 30 secondi per parte. Mettere nella piadina pomodoro e zucchine a rondelle, chiuderla tipo crepe. Sulla chiusura poggiarci due fette tagliate per lungo, la Raspadura ed al centro un cucchiaino di pomodoro. Buon appetito!



 **SECONDI** 



**Pizza di zucchine e Bella Lodi
di Iulugessi**

3 tazze da latte di zucchine tagliate a dadini, 1 tazza di farina, 1/2 tazza di grattugiato Bella Lodi e Raspadura Bella Lodi, 1/2 tazza olio, 4 uova, 1 cipolla tagliata finemente, prosciutto, sale, prezzemolo, 1 lievito per dolci, pane grattugiato da cospargere sopra.



 **SECONDI** 

**Pizza di zucchine e Bella Lodi
di Iulugessi**

Tagliate le zucchine a dadini piccoli e sminuzzate finemente la cipolla, misurate 3 tazze, unite in sequenza i restanti ingredienti -molto importante una 1/2 tazza di grattugiato Bella Lodi- per ultimo la bustina di lievito. Amalgamate il tutto in modo denso e omogeneo, cospargete l'impasto con Raspadura Bella Lodi e pangrattato, disponete l'impasto in una teglia ben imburata e lasciate cuocere in forno a 180° per 40 minuti. Lasciate raffreddare, tagliate a prezzettoni e buon appetito!



SECONDI



Pollo al cartoccio
di IMieiPasticci

Petto di pollo, funghi champignon a crudo o misto funghi di bosco surgelati, olio e.v.o., sale, scalogno o aglio granulare/polvere, pepe, Raspadura di Bella Lodi Lodigiana, carta forno o carta stagnola.



 **SECONDI** 

**Pollo al cartoccio
di IMieiPasticci**

Prendere della carta stagnola o della carta forno -io ho usato quest'ultima perché ho fatto una cottura al microonde- e adagiare il petto di pollo. Disporre sul pollo i funghi champignon affettati a crudo. Io questa volta ho usato del misto funghi di bosco scongelati e il risultato è stato ottimo: ho condito i funghi con sale, pepe, una spolverata di scalogno liofilizzato, ma potete anche usare dell'aglio in polvere o granulare e olio e.v.o. Ho cosperso con una grossa manciata di Raspadura di Bella Lodi Lodigrana e chiuso il cartoccio. Cuocere in forno per circa 15/20 minuti. Io questa volta ho cotto al microonde (potenza massima 850w per 4 minuti).



SECONDI



Pollo al forno
di lya1977

Ingredienti per 2 persone:

6 fusi di pollo, 3 patate grandi (o 4 medie), 4 cucchiaini di olio extravergine, 6 cucchiaini di parmigiano grattugiato (io ho usato il Lodigrana Bella Lodi), 6 cucchiaini di pangrattato, salvia e rosmarino q.b., sale q.b.



 **SECONDI** 

Pollo al forno
di lya1977

Accendete il forno a 200° in modalità statica. Ungete una teglia da forno con tre cucchiari di olio e ripassatevi i fusi di pollo, che disporrete sul fondo, lasciando spazio ai lati per le patate. Pelate, lavate e tagliate a tocchetti di uguale grandezza le patate e aggiungetele nella teglia. Bagnate il pollo e le patate con mezzo bicchiere di acqua. In una ciotola unite il parmigiano grattugiato, il pangrattato, il sale, la salvia e il rosmarino sminuzzati e con questo composto spolverizzate il pollo e le patate. Completate con il restante cucchiario di olio con cui cospargerete la superficie. Cuocete in forno caldo per circa 35-40 minuti, avendo cura gli ultimi 5 minuti di usare la modalità ventilata. Servite naturalmente quando è ben caldo! Buon appetito!



SECONDI



**Polpette alla vernaccia
di maenanet**

1/2 kg di macinato misto di vitello e maiale, sale e pepe e una manciata di Raspadura, 2 uova, prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 100 gr di pane grattugiato, 2 fette di cipolla, olio e.v.o., vernaccia, alloro.



 **SECONDI** 

**Polpette alla vernaccia
di maenanet**

Impastare il macinato condito con uova, sale, pepe, prezzemolo, aglio tritato, pane grattugiato e Raspadura. Appallottolare le polpette e impanarle con altro pane grattugiato. Soffriggerle in pentola con olio e cipolla. Sfumare col vino, salare, aggiungere un bicchiere d'acqua e qualche foglia d'alloro. Cuocere per dieci minuti e cospargere le polpette, ancora calde, con scaglie di Raspadura... buon appetito!



 **SECONDI** 



**Polpette con panatura di Corn Flakes
di Idolciziachicca**

100-150 gr di macinato, 100-120 gr di salsiccia, 1-2 cucchiari di parmigiano grattugiato Bella Lodi, 1 tuorlo, prezzemolo trito, un pizzico di aglio secco, noce moscata, sale e pepe q.b., 50 gr di Corn Flakes e parmigiano per la panatura, olio per friggere Olita Dante.

Per la salsa cocktail:
maionese, ketchup, salsa worcester, senape.

Per la salsa piccante:
maionese, aglio in polvere, paprika dolce, paprika piccante.



 **SECONDI** 

**Polpette con panatura di Corn Flakes
di Idolciziachicca**

Prendere una terrina e unirvi la salsiccia privata della pelle assieme al macinato. Unire il resto degli ingredienti e quindi il prezzemolo, la noce moscata, l'uovo, il sale, il formaggio grattugiato e un pizzico di aglio secco. Mischiamo bene tutti gli ingredienti. Formiamo ora tante palline tutte uguali. Tritiamo (non troppo finemente) 50 gr di Corn Flakes e aggiungiamo un cucchiaio di parmigiano, mischiamo bene il composto: ecco pronta la nostra panatura. Passiamo le polpette in questo composto e cuociamole in abbondante olio oppure in forno a 180° per circa 20-25 minuti, rigirandole a metà cottura e ponendole su una pirofila leggermente unta. Serviamole con una buonissima salsa. Per la salsa cocktail, prendere un piccolo contenitore e versare 3 o 4 cucchiari di maionese, aggiungere un cucchiaino di senape, mezzo cucchiaino di Worcester e un po' di ketchup. Andate ad occhio e assaggiate man mano, aggiungendo ingredienti in base al sapore più o meno forte che volete ottenere.



SECONDI



**Polpette di spinaci
di mikyline**

350 gr circa di spinaci cotti, 100 gr di formaggio grana Bella Lodi, 1 confezione di wurstel, 3 uova, pangrattato (anche nell'impasto!), un pizzico di sale, pepe nero q.b., olio e.v.o. q.b.



 **SECONDI** 

**Polpette di spinaci
di mikylime**

Frullate tutti gli ingredienti in un robot da cucina o mescolate aggiungendoli uno ad uno, fino ad amalgamare il tutto. Accendete il forno a 180° circa e nel frattempo create delle polpette che girerete nel pangrattato. Cuocete per circa 20 minuti.



SECONDI



Polpette di suino con Bella Lodi
di Giovyna

Ingredienti (per 13 polpette):

150 gr macinato di salsiccia di suino con finocchietto, 3 fette panbauletto integrale, 2 cucchiari grana Bella Lodi grattugiato fresco, sale, prezzemolo, pangrattato q.b., 50 ml circa latte parzialmente scremato, olio di semi per friggere, 1 spicchio d'aglio, 1 uovo bio.



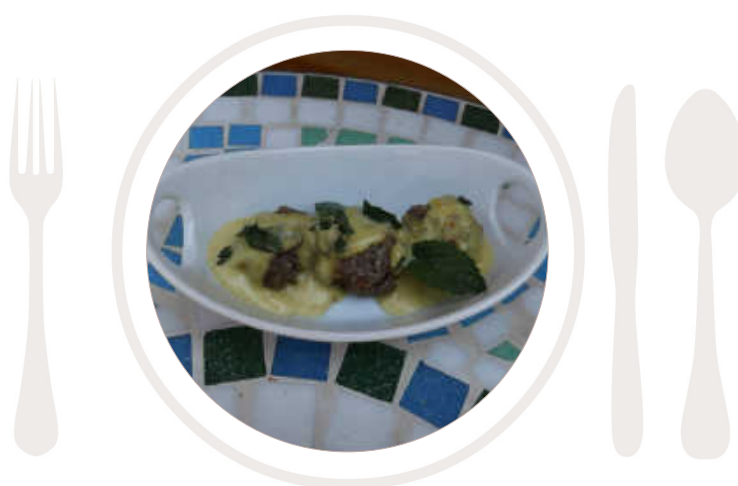
 **SECONDI** 

**Polpette di suino con Bella Lodi
di Giovyna**

In una ciotola capiente mettete la carne, l'uovo, il prezzemolo e l'aglio tritati, 1 pizzico di sale e il panbauletto (messo precedentemente in ammollo con il latte e poi strizzato per bene). Impastate bene il tutto e, se l'impasto vi sembra troppo liquido, aggiungete qualche cucchiaino di pangrattato. Con le mani umide, formate tante palline e schiacciatele leggermente. Friggete le polpette in abbondante olio di semi a fiamma media, girandole di tanto in tanto per fare in modo che la cottura sia omogenea. Trasferitele su un piatto ricoperto di carta assorbente, quindi lasciatele intiepidire prima di consumare.



SECONDI



Polpette sfiziose in crema Bella Lodi
di pippicalze2013

300 gr di carne mista (pollo, maiale, manzo), 1 fettina di mortadella, 300 gr di Bella Lodi grattugiato, 1 patata, 1 uovo, 150 gr di panna fresca, 2 cucchiaini di pangrattato, 1 cucchiaino di senape in grani, 2 cucchiaini di olio extravergine, foglioline di menta, sale e pepe.



 **SECONDI** 

Polpette sfiziose in crema Bella Lodi
di pippicalze2013

Lessate la patata in acqua per circa 20 minuti, dopodiché schiacciatela ben bene. Tritate la mortadella e mescolatela alla carne. Aggiungete l'uovo, il pangrattato, la patata schiacciata e 50 gr di formaggio Bella Lodi. Regolate il gusto con un pizzico di sale e del pepe. Mescolate bene e formate delle polpettine grosse come noci. In una placca da forno leggermente oleata mettetevi le polpette e infornate a 180° per circa 20 minuti (usando come precauzione per i primi 10 minuti un foglio di carta stagnola). Intanto prepariamo la crema di Bella Lodi: scaldare la panna (non deve bollire), versatevi il Bella Lodi e frullare tutto con un minipimer. Aggiungete la senape e mescolate bene. Sfornate le polpette e servitele con la salsa di Bella Lodi e senape, spolverizzando con foglie di menta tritata.



SECONDI



Polpettone di verdure
di otto20102010

200 gr spinaci, 400 gr patate, 1 cipolla, 2 carote, 100 gr pisellini, 50 gr Bella Lodi grattugiato, 60 gr burro, 2 uova, pangrattato, aglio, noce moscata, sale.



 **SECONDI** 

**Polpettone di verdure
di otto20102010**

Lessare le patate per 40 minuti circa. Far sbollentare per circa 10 minuti gli spinaci. Scolare e strizzare bene le verdure e passarle al mixer finché risultano sminuzzate. Tagliare a dadini di circa mezzo centimetro le carote che tufferete in acqua bollente salata insieme ai piselli e cuocerete per 15 minuti. Scolare e aggiungere al composto sminuzzato. In una padella far insaporire il tutto con 40 gr di burro, 2 spicchi di aglio e la cipolla tritata fine. Passare le patate sbucciate allo schiacciapatate, conditele con 20 gr di burro, poco sale e abbondante noce moscata e aggiungere le verdure. Incorporatevi il Raspadura Bella Lodi, le uova intere e 1 o 2 cucchiaini di pangrattato. Dategli la forma di un polpettone, avvolgetelo nella carta forno e mettetelo in uno stampo da plumcake. Passarlo in forno a 170° per circa un'ora e un quarto. Buon appetito!



SECONDI



Pomodori verdi "Gnam Gnam style!"
di pennarell@

4 pomodori verdi, 150 gr margarina, 500 gr pangrattato, 5 cucchiari di mandorle o pinoli, 4 cucchiaini di semi di sesamo, formaggio Raspadura q.b., 1 foglio di carta da forno, sale q.b., pepe q.b.



 **SECONDI** 

Pomodori verdi "Gnam Gnam style"!
di pennarell@

Tagliate a fette 4 pomodori verdi e adagiateli su una griglia con un po' di sale per far perdere un po' di acqua di vegetazione. Nel frattempo prendete 150 gr di margarina e fatela sciogliere e poi intiepidire; preparate un misto con 500 gr di pane grattugiato, 5 cucchiaini di mandorle tritate (o pinoli), 4 cucchiaini di sesamo, sale e pepe; tagliare a fette fini del formaggio Rاسpadura ed infine preriscaldare il forno al massimo. Trascorsa una mezz'ora prendete il formaggio e racchiudete ogni pezzo tra due fette di pomodori; passate i due lati esterni nella margarina fusa e poi nel composto di pane e mandorle. Adagiate nella placca del forno (che avrete ricoperto con carta forno) ed infornate per una ventina di minuti a 200°. Trasferite nel piatto di portata e servite i pomodori verdi tiepidi con un contorno di insalatina fresca... una vera delizia!... e buon "Gnam Gnam"!



 **SECONDI** 



Roast beef
di airamanna63

700 gr di carne di manzo tipo scamone, 1 confezione di Raspadura Bella Lodi, sale e pepe q.b., 800 gr di acqua, 1 cucchiaino di sale grosso, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, rucola.



 **SECONDI** 

Roast beef
di airamanna63

Strofiniamo la carne con sale e pepe e legghiamola con lo spago da cucina. Foderiamo il recipiente del varoma con carta forno bagnata e strizzata. Sistemiamoci la carne.

Nel boccale versiamo l'acqua con il sale e le verdure. Posizioniamo il varoma e cuociamo 30 minuti temperatura varoma velocità 1. A fine cottura avvolgiamo la carne in un foglio di carta stagnola e facciamola raffreddare. Nel frattempo frulliamo il contenuto del boccale con l'aggiunta di un cucchiaino di farina per ottenere una crema leggermente densa. Tagliamo con l'affettatrice il pezzo di carne. Irroriamo con la crema ottenuta e ricopriamo di rucola. Per dare al piatto un tocco di personalità, aggiungiamo le sfoglie di Rapsadura di formaggio lodigiano "Bella Lodi", ottenute con il miglior formaggio della zona. Soffici e leggere si sciolgono in bocca. Buon appetito!



SECONDI



Salama da sugo ferrarese
di mikgar

1 salama da sugo rigorosamente prodotta a Ferrara
1 bustina di purè



 **SECONDI** 

**Salama da sugo ferrarese
di mikgar**

La salama da Sugo di Ferrara, regina della tavola dei ferraresi fin dal rinascimento, è un insaccato di carni povere del maiale quali capocollo, guanciale, pancetta, lingua e fegato, sapientemente dosati in parti dovute, aromi naturali e vino corposo. Per vedere se la salama da sugo non ha anomalie bisogna metterla in un recipiente d'acqua; se il prodotto è sano va a fondo, se il prodotto rimane a galla, ha una sacca d'aria. In questo caso è da buttare. Constatata la validità del prodotto, bisogna lasciare la salama da sugo a bagno per una intera notte, poi la si asciuga e la si spazzola delicatamente dalle impurità sotto l'acqua. Avvolta in un canovaccio la si appende diritta, legata a un bastoncino di traverso ad una pentola capiente piena d'acqua e la si lascia bollire delicatamente dalle 4 o 7 ore a seconda della tipicità della salama. Oggi molti usano il più pratico sacchetto di cottura per alimenti. La salama viene servita con un purè di patate, il tutto molto caldo. Buon appetito!



 **SECONDI** 



Scaloppine alla parmigiana
di ros83

4 scaloppine di tacchino (tagliate nella fesa), 4 fette di prosciutto crudo di Parma, fettine sottilissime di formaggio Lodigiana, pepe nero macinato al momento q.b., una noce di burro, farina q.b., sale q.b.



 **SECONDI** 

Scaloppine alla parmigiana
di ros83

Appiattite le scaloppine di tacchino battendole con il batticarne, dopo averle racchiuse tra due fogli di pellicola alimentare. Fate fondere il burro in una padella o in un tegame in cui le quattro scaloppine possano stare senza sovrapporsi. Infarinate la scaloppine e fatele rosolare nel burro da un lato, salatele e pepatele leggermente e poi voltatele. Pepatele leggermente, ma non occorre salare da questo lato. Deponete le fette di prosciutto sopra le scaloppine e poi sopra ancora le fettine di formaggio Lodigiana. Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco moderato, fino a quando il formaggio inizierà a fondere. Per evitare che le scaloppine si attacchino al fondo, scuotete di tanto in tanto il tegame. Servite immediatamente.



SECONDI



**Tacchino ripieno
di gennarina**

700 gr di petto di tacchino (una sola fetta), 150 gr Bella Lodi, 4 uova di cui 2 sode, 2 carote lessate, 50 gr di piselli lessati, 5 asparagi lessati, 100 gr di prosciutto cotto in una sola fetta, 2 manciate di pangrattato, rosmarino q.b., sale q.b., 2 cucchiai di brodo, 1 bicchiere di vino bianco o brodo.



 **SECONDI** 

**Tacchino ripieno
di gennarina**

Aprire la fetta di tacchino a libro e batterla un pochino in modo da poterla arrotolare. Lessare le verdure lasciandole un po' al dente. Tostare il pangrattato in una padella, bagnarlo con brodo. Togliere dal fuoco, aggiungere Bella Lodi e 2 uova, mescolare fino a formare una crema e stenderla sulla carne. Tagliare le verdure e prosciutto a bastoncini per il lungo. Mettere le verdure e prosciutto al centro della carne, mettere anche le 2 uova sode. Arrotolare e legare con spago. Massaggiare la carne con sale e rosmarino tritato. Mettere in una teglia con vino oppure con brodo ed infornare a 180° per un'ora. Buon appetito!



 **SECONDI** 



Tagliata di manzo
di **Emiliasalento effetto mod**

200 gr entrecote, 10 pomodori Pachino, Raspadura Bella Lodi, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, rucola, sale, pepe.



 **SECONDI** 

Tagliata di manzo
di Emilianasalento effetto mod

Scaldate una griglia a fuoco alto per almeno 5/6 minuti. Mettete la carne a cuocere sulla griglia. Salate, aggiungete un pizzico di pepe. Mentre la carne sta cuocendo, tagliate i pachino a metà. Muovete la carne per dargli l'effetto della griglia. Girate la carne a secondo del tempo di cottura scelto, aggiungete il sale e un po' di pepe anche su questa parte. Muovetela come avete fatto prima per dargli l'effetto della griglia. Appena la carne sarà cotta mettetela sul tagliere e tagliatela trasversalmente. Mettete un po' di rucola nel piatto, adagiatevi sopra la carne, aggiungete i pomodori pachino, qualche goccia di aceto balsamico, Raspadura Bella Lodi e un filo di olio extra vergine di oliva e servite. Farete un'ottima figura!



SECONDI



Tagliatelle di trippa al Lodigrana
di La Pulce e il Topo

300 gr di trippa, 200 gr di pomodorino ciliegino pachino, 1 melanzana da circa 200 gr, 50 gr di Lodigrana Bella Lodi.



 **SECONDI** 

**Tagliatelle di trippa al Lodigrana
di La Pulce e il Topo**

Tagliamo la trippa in listelli sottili -così avremo l'effetto tagliatelle- e cuociamola in abbondante acqua salata con una foglia d'alloro. A cottura ultimata scoliamola ma teniamo da parte una parte d'acqua di cottura. Nel contempo friggiamo in olio le melanzane e mettiamole da parte su carta assorbente, in modo da avere delle fette ben croccanti. Tagliamo a dadini i pomodorini, lasciamoli sgocciolare dalla loro acqua, poi in una padella ben calda scottiamoli e insaporiamo con un filo d'olio e.v.o. Quando tutto è pronto procediamo alla composizione del piatto. In un contenitore ben capiente versiamo la trippa scolata e calda, aggiungiamo alcuni cucchiari di acqua di cottura e il Lodigrana Bella Lodi grattugiato. Rimestiamo fino ad ottenere una crema che lega bene la trippa... componiamo il piatto ponendo una fetta di melanzana sul fondo, poi la trippa e la melanzana. Sopra di essa uno o più riccioli di Rospadura Bella Lodi. Diamo infine colore con i pomodorini tutt'intorno.



SECONDI



**Torta ai carciofi con crema di Raspadura
di atenaf**

Ingredienti per 8 persone:

1 confezione di pasta brisée, 1 bicchiere di latte (circa 150 gr), 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 250 gr di Raspadura Bella Lodi, 200 gr di ricotta, 6 carciofi freschi, 2 spicchi di aglio, sale.



 **SECONDI** 

**Torta ai carciofi con crema di Raspadura
di atenaf**

Lavare e pulire i carciofi. Togliere le foglie dure (sono quelle esterne), metà del gambo ed eventualmente le spine. Tagliare a metà i carciofi ed eliminare con l'aiuto di un cucchiaino la barbetta. Tagliare ancora ogni metà di carciofo in 4 parti uguali. Far rosolare gli spicchi di aglio con l'olio extra vergine, aggiungere i carciofi, salare e far cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo preparare la crema di Raspadura. Riscaldare 3/4 di Raspadura e la ricotta in un pentolino, quindi aggiungere il latte. Far cuocere fino a quando il formaggio non sarà completamente fuso. La crema dovrà risultare semi-densa. Nella stessa padella dei carciofi, cuocere gli spinaci. Srotolare la pasta brisée con la sua carta e foderare lo stampo. Sul fondo della pasta brisée realizzare uno strato con la Raspadura rimasta, versarvi sopra le verdure ed infine la crema di formaggio. Infornare in forno ventilato a 180° per 30 minuti.



SECONDI



**Torta di pomodorini con gamberoni
di ciancio stefani**

Ingredienti per 6/8 persone.

Per la pasta:

500 gr farina 00, 1 cucchiaino di bicarbonato, 2 cucchiai di panna fresca,
250 ml di latte intero fresco, sale q.b.

Per la farcia:

500 gr pomodorini pachino, 1 ciuffo di basilico fresco, 250 gr fiori di
zucchine, 2 spicchi di aglio, 200 ml panna fresca, 200 ml latte fresco
intero, 4 gamberoni rossi, 100 gr code di gambero, 150 gr formaggio
grattugiato Lodigrana Bella Lodi, 50 gr burro, 50 gr farina 00, origano, sale
e pepe q.b.



 **SECONDI** 

**Torta di pomodorini con gamberoni
di ciancio stefani**

Nella planetaria unire farina, sale, bicarbonato, latte ed impastare fino ad ottenere una palla. Per la farcia tagliare i pomodorini in due. In una padella con olio e.v.o. imbiondire l'aglio, aggiungere pomodorini e basilico. Salare e cuocere per pochi minuti. In un tegame sciogliere il burro e mescolare la farina. In un bollilatte scaldare panna e latte ed un pizzico di sale, aggiungerli al burro e farina, mescolare. Togliere dal fuoco, unire il formaggio grattugiato. In un padellino versare un filo di olio e.v.o., uno spicchio di aglio ed i 4 gamberoni. Farli dorare per 2 minuti, salare. Stendere la pasta col matterello, disporla negli stampi imburrati ed infarinati e riempire con i pomodorini. Coprire con la crema e decorare con i fiori di zuccina, pomodorino tagliato e condito con sale, olio e.v.o. ed origano. Infornare a 200° per 20 minuti. Prima del termine della cottura, adagiarvi le code di gambero eviscerate e condite con sale, olio e.v.o. e pepe. Guarnire, con i gamberoni, pomodorino ed un ciuffo di basilico.



SECONDI



**Tortino di pizza di patate con sfoglia di Bella Lodi
di gianviva**

5 patate, 2 fettine di mortadella, sfoglia di Bella Lodi, formaggio grattugiato, 1 uovo.



 **SECONDI** 

**Tortino di pizza di patate con sfoglia di Bella Lodi
di gianviva**

Prendete una pentola e mettete a bollire le patate nell'acqua. Quando son ben cotte fatele un po' raffreddare e poi piano piano togliete la buccia e passatele nello schiacciapatate. Prendete una ciotola grande e mettete le patate che avete schiacciate, aggiungete le uova, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e una bella spolverata di formaggio grattugiato (io ho usato la sfoglia della Bella Lodi). Mescolate il tutto molto bene con un bel mestolo di legno. Con una formina per rustici dovrete creare 2 dischetti per poi sovrapporli con il ripieno di mortadella e sfoglia Bella Lodi. Alla fine cospargete il tutto con pangrattato e con qualche fiocchetto di burro e mettete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti, fino a quando la pizza di patate non si è ben dorata. Il tortino è pronto! Decoratelo con il formaggio e con uno spicchio di pomodoro... buon appetito!





🌿 CONTORNI 🌿





Selezione della giuria di qualità

 CONTORNI 



**Bavarese di porcini e Bella Lodi
di perla59**

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di Bella Lodi grattugiato, 30 gr di gelatina in fogli, 150 gr di porcini freschi, 10 tuorli, 1 lt di panna montata, latte, prezzemolo, sale.



CONTORNI

Bavarese di porcini e Bella Lodi di perla59

Mettete in una bacinella 10 tuorli, aggiungete il Bella Lodi grattugiato, quindi i porcini accuratamente puliti e tagliati a dadini piuttosto piccoli. Amalgamate il tutto aggiungendo un po' di latte, per rendere l'impasto più morbido e completate con prezzemolo e sale. Montate la panna, sciogliete la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e, una volta limpida, aggiungetela all'impasto assieme alla panna amalgamando il tutto. Mettete il composto in frigorifero in apposite formine per 2/3 ore, per dar modo alla gelatina di raggiungere la giusta consistenza. E' un contorno ricercato ma semplice e genuino negli ingredienti.



 **CONTORNI** 



**Caloni
di ciberti**

Cavolfiori, cipolla, olio, pancetta affumicata, sale, panna, Raspadura, fontina, parmigiano.



CONTORNI

Caloni di ciberti

Tagliare i cavolfiori a pezzi e lessarli in abbondante acqua salata. Soffriggere in olio d'oliva la cipolla affettata e la pancetta affumicata tagliata a dadini. Quando il soffritto è pronto, aggiungere i cavolfiori, salare e continuare la cottura aggiungendo poi panna da cucina, fontina a pezzetti e parmigiano. Spegnerne il fuoco e coprire il preparato con Raspadura e pancetta affumicata tagliata in pezzetti minuscoli. Incoperchiare per qualche minuto e poi... buon appetito!

Il nome deriva da:
CAvolfiori per LOdi alla NIni.



 **CONTORNI** 



**Cardi gratinati
di olga48**

Per 4 persone:
1/2 chilo di cardi, burro q.b., formaggio Lodigrana Bella Lodi q.b.



CONTORNI

Cardi gratinati di olga48

Pulire, lavare e tagliare a pezzi i cardi. Farli lessare in acqua salata per 20 minuti circa. Scolare i cardi e farli passare sotto un getto di acqua fredda, così da togliere l'amaro. Sistemarli in una pirofila a pezzi più piccoli. Cospargerli di burro fuso e abbondante formaggio Lodigrana Bella Lodi. Farli gratinare in forno a 180° per circa 20 minuti.



 **CONTORNI** 



**Catolagna con Raspadura
di barbarap**

Catolagna, scalogno, olio extra vergine d'oliva, dado, Raspadura Bella Lodi.



 **CONTORNI** 

**Catalogna con Raspadura
di barbarap**

Pulire la catalogna, tagliarla a pezzi, scottarla in acqua salata per pochi minuti e scolarla. Soffriggere lo scalogno tagliato finemente in olio e.v.o. e unire la catalogna. Lasciare rosolare per qualche minuto con l'aggiunta di un pizzico di dado. Servire ricoprendo con abbondante Raspadura.



 CONTORNI 



Cena filante
di angie32

Finocchi, sale, pomodorini datterino, Bella Lodi.



CONTORNI

Cena filante di angie32

Prendiamo dei finocchi e facciamoli cuocere per 20 minuti in acqua, scoliamoli e impiattiamo aggiungendo un pizzico di sale. Mettiamo il primo strato di Raspadura Bella Lodi, aggiungiamo dei pomodorini datterini e proseguiamo con il secondo strato, finocchio, Raspadura Bella Lodi e pomodorini, aggiungendo un altro pizzico di sale. Inforniamo a 180° per 40 minuti circa (controllate quanta acqua butta fuori il finocchio) ed ecco il piatto pronto... io dopo averlo tolto dal forno ho aggiunto dell'altro formaggio Raspadura. Buon appetito!



 **CONTORNI** 



**Finocchi alle noci
di zibide**

Finocchi, noci, Raspadura Bella Lodi, formaggio Bella Lodi, noce moscata, sale, pepe, burro.



 **CONTORNI** 

**Finocchi alle noci
di zibide**

Far cuocere a vapore i finocchi e disporli su una pirofila imburrata. Coprirli con la Raspadura, aggiungere i gherigli di noci a pezzettini, una grattatina di noce moscata, il formaggio Bella Lodi grattugiato, sale e pepe. Completare con fiocchetti di burro e far gratinare nel forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Buon appetito!



 **CONTORNI** 



Finocchi e Bella Lodi
di **Emiliasalento effetto mod**

3-4 finocchi (800 gr), 50 gr Raspadura Bella Lodi, acciughe, 25 ml di aceto bianco, 50 ml di e.v.o., pepe nero.



CONTORNI

Finocchi e Bella Lodi di Emiliasalento effetto mod

Tagliate a fettine sottili i finocchi. Nel mixer fate emulsionare l'aceto, l'olio, 3/4 acciughe e il pepe nero; quando la salsina si addensa è pronta. Versate sui finocchi la salsina e amalgamate bene, infine mettete sopra della Raspadura Bella Lodi. Ricetta molto veloce ma di sicuro gradimento.



CONTORNI



Finocchi gratinati
di polpettino

Finocchi, burro, Raspadura Lodigiana, sale.



CONTORNI

Finocchi gratinati di polpettino

Pulire i finocchi, tagliarli in 4 parti e lavarli. In una pentola portare ad ebollizione l'acqua, salare e cuocere i finocchi per circa 10 minuti. Scolarli, affettarli e sistemarli in una pirofila. Aggiungere sopra dei fiocchi di burro e coprire con Raspadura Lodigiana. Gratinare a 180°.



 **CONTORNI** 



Insalata di carciofi
di mariella39

2 etti di Raspadura Bella Lodi, succo di limone, 5 carciofi, olio, sale, pepe.



CONTORNI

Insalata di carciofi di mariella39

Pulire bene 5 carciofi togliendo tutte le foglie esterne più dure. Mettere a bagno la parte tenera in acqua e succo di limone affinché i carciofi non anneriscano. Dopo pochi minuti affettarli finemente su un tagliere. Condirli con olio, sale e pepe a piacere. A questo punto versare sui carciofi 2 etti di Raspadura Bella Lodi e mescolare il tutto delicatamente.



CONTORNI



**Insalata ricca
di ladanzeisensi**

Lattuga, caroselli bianchi (tipici pugliesi), mais, pomodori secchi sott'olio, tonno, formaggio a tocchetti Bella Lodi, aceto di melograno, olio all'arancio, Raspadura Bella Lodi.



CONTORNI

Insalata ricca di ladanzeisensi

Preparare l'insalata con tutti gli ingredienti, condire con l'aceto di melograno e l'olio all'arancio. Impiattare con Raspadura Bella Lodi e servire con fette di pane ai semi di lino cotto al forno su pietra.



 CONTORNI 



**Peperoni ripieni con Raspadura Bella Lodi
di Iorvine**

2o 3 peperoni, 20 gr di pinoli, 10 foglie di basilico, 70 gr di pangrattato, 1 uovo, 5 pomodorini, 15 gr di olio di oliva, 300 gr di tritato di manzo, sale e pepe q.b.



CONTORNI

Peperoni ripieni con Raspadura Bella Lodi di Iorvine

In un frullatore mettete i pinoli, il basilico, il pangrattato, l'uovo, i pomodorini, l'olio di oliva, il sale e il pepe. In una ciotola mettete il tritato di manzo ed aggiungete il composto preparato. Aggiustate di sale e amalgamate bene. Riempite i peperoni precedentemente lavati, tagliati nella parte superiore e tolti internamente i semi. Richiudete i peperoni con degli stuzzicadenti e metteteli in una pirofila, precedentemente foderata con della carta da forno. Sopra i peperoni mettete un cucchiaino di olio (n.b.: ho coperto la pirofila con della carta alluminio). Infornate e cuocete i peperoni per circa un'ora. Sfornate i peperoni, lasciateli raffreddare per qualche minuto e poi tagliateli a fette di 2-3 cm. Concludete posizionando sopra ogni fetta la Raspadura Bella Lodi. Buon appetito!



 **CONTORNI** 



Pomodori ripieni gratinati
di AnitaSG

5 pomodori tipo "insalatario" (o "da tavola") ben maturi, 125 gr di mozzarella, 70 gr di Lodigrana grattugiato, 50 gr di pane raffermo grattugiato, brodo vegetale di verdure, sale e pepe, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva.



CONTORNI

Pomodori ripieni gratinati di AnitaSG

Tagliare a metà i pomodori e scavarli fino a creare delle piccole "ciotole". Mettere la polpa ricavata in una ciotola e aggiungervi il Lodigrana, il pane grattugiato, il prezzemolo tritato, sale e pepe; infine, aggiungere la mozzarella sbriciolata e un filo d'olio. Con il composto ottenuto, farcire le "ciotole" di pomodoro fermandosi poco prima del bordo per non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura. Preparare del brodo vegetale di verdure che verrà utilizzato per ammorbidire il contenuto di ciascuna "ciotola". In una casseruola adatta per il forno, posizionare tutte le metà dei pomodori farciti, quindi versare due dita di brodo sul fondo insieme ad un filo d'olio. Completare con alcune gocce d'olio anche sui pomodori. Cuocere in forno a 200° per circa un'ora, finché il contenuto dei pomodori non sarà dorato. Far intiepidire prima di servire.



CONTORNI



**Sformatino di zucchini
di A pummarola ncoppa**

200 gr circa di zucchini, 1 uovo, 1 patata media, sale q.b., un cucchiaino di grana Bella Lodi, un cucchiaino di Orto in Busta Ariosto, un po' di aglio, cipolla, prezzemolo, maggiorana, un pizzico di noce moscata, olio extravergine di oliva, pangrattato.



CONTORNI

Sformatino di zucchine di A pummarola ncoppa

Grattugiate le zucchine e la patata; nel frattempo fate rosolare il misto di verdure, aggiungete le zucchine e fate cuocere coperto per circa 15 minuti, il tempo di ammorbidirsi. Nel frattempo prendete la teglia e spennellatela di olio con un pennellino solo per fare attaccare il pangrattato, così da creare la crosticina allo sformatino. Una volta raffreddate le zucchine, porzionatele negli stampini. Coprite con altro pangrattato e infornate a 200° per 20 minuti. Buon appetito!



 **CONTORNI** 



Zucchine al forno
di MATRIX57

Zucchine, Raspadura, peperoncino in polvere, aglio in polvere.



 **CONTORNI** 

Zucchine al forno
di **MATRIX57**

Tagliare le zucchine per la lunghezza, sbollentarle e scolarle. Prendere una teglia e mettere sul fondo carta da forno. Fare più strati di Raspadura e zucchine. Se piace, spolverare con peperoncino e aglio. Per finire un filo d'olio e mettere in forno 180° per pochi minuti.





PIATTI UNICI





PIATTI UNICI



Baguette mille profumi
di frappy66

Una baguette, prosciutto di cinta senese, Raspadura, lattuga, maionese.



 PIATTI UNICI 

**Baguette mille profumi
di frappy66**

Per la pausa pranzo non c'è niente di meglio di un buon panino di prosciutto di cinta senese, Raspadura, lattura e poca maionese. Gnam!



PIATTI UNICI



**Barchette di melanzane ripiene
di ledelizedivanna**

1 kg di melanzane, 3 uova, 400 gr di macinato di carne (a piacere), 80 gr di formaggio Bella Lodi grattugiato, sale, pepe, olio e.v.o.



PIATTI UNICI

Barchette di melanzane ripiene di ledelizedivanna

Prendete 4/5 melanzane, lavatele e tagliatele a metà in lungo, scavate la polpa centrale -dovranno formare delle barchette- e mettete in acqua e sale per una mezz'ora sia le melanzane che la polpa tagliata a dadini. Passato il tempo dovete friggerle entrambe. Successivamente preparatevi 3 uova, con 400 gr di carne trita, le melanzane a dadini che avete fritto, sale pepe e 50 gr di formaggio grattugiato Bella Lodi. Adesso prendete le barchette di melanzane fritte e riempitele con il composto, mettetele in una teglia, una vicino all'altra, appoggiateci sopra qualche fettina di Rospadura Bella Lodi e infornate a 200° per 30 minuti.

Lo so che troppa frittura fa male, ma ogni tanto si può fare un'eccezione, non credete? E vi assicuro che questo piatto unico è buonissimo e poi con Bella Lodi non poteva essere altrimenti! Grazie Bella Lodi!



PIATTI UNICI



Carpaccio di Bresaola
di claudia0569

Bresaola, olio extravergine di oliva, limone, rucola, formaggio in sfoglia Rapsadura Bella Lodi.



 PIATTI UNICI 

Carpaccio di Bresaola
di claudia0569

Condite la bresaola con olio e.v.o. e limone q.b., cospargete di rucola e di formaggio in sfoglia Raspadura Bella Lodi. Le quantità sono libere in base alla vostra fame ed al numero di persone che saranno a tavola con voi!



PIATTI UNICI



**Cheesecake salata con pomodorini, asparagi e pancetta
di immadolciagogo**

Per il crust:

100 gr di cracker al farro, 60 gr di burro.

Per la farcia:

300 gr di asparagi, 200 gr di ricotta, 1 cipollotto, pancetta, panna, uova, pomodorini, basilico.



PIATTI UNICI

Cheesecake salata con pomodorini, asparagi e pancetta di immodolciagogo

Passiamo nel mixer i crackers, poi mischiamoli col burro fuso; sale e pepe a piacere. Distribuiamo il composto sul fondo di una tortiera, schiacciamo bene e riponiamo in frigo. Puliamo gli asparagi e lessiamoli in una pentola con acqua bollente salata per 10 minuti quindi scoliamoli e mettiamoli in un piatto. Sbucciamo il cipollotto, affettiamolo sottilmente e mettiamolo in una padella con 2 cucchiari d'olio. Soffriggiamo per 2 minuti, quindi uniamo la pancetta e lasciamoli rosolare per altri 5 minuti mescolando spesso. Laviamo i pomodorini e tagliamoli in due, eliminiamo i semi e l'acqua di vegetazione. Mettiamo in una terrina la ricotta, aggiungiamo la panna e le uova e mescoliamo con una spatola, quindi aggiungiamo 2 cucchiari di Bella Lodi grattugiata, le foglie di basilico tritate, la panna, i pomodorini, gli asparagi tagliati in 3 parti e la pancetta con il cipollotto. Regoliamo con sale e pepe, versiamo sulla base e cuociamo a 160° per 50 minuti. Serviamo tiepida o fredda.



PIATTI UNICI



**Cheesecake salata con stracchino e sbriciolata di pomodoro, origano e...
di immadolciagogo**

Ingredienti per la base:

90 gr di crackers di farro, 70 gr di burro, sale e pepe.

Ingredienti per la farcia:

stracchino, uova, grana, pomodorini.



PIATTI UNICI

Cheesecake salata con stracchino e sbriciolata di pomodoro, origano e... di immadolciagogo

Passa nel mixer i cracker al farro poi mischiali col burro fuso, sale e pepe a piacere. Distribuisci il composto sul fondo della tortiera precedentemente foderata di carta da forno e schiaccia bene. Riponi in frigo. In una ciotola riunisci lo stracchino con le uova e inizia a mescolarli con il frullino; unisci il grana, sale e pepe. Lava e taglia i pomodorini a tocchetti. Mescola la granella con una manciata di pangrattato, il Bella Lodi e l'origano e tieni da parte. Tira fuori la base dal frigo, versaci il composto di formaggio e uova, poi distribuisci sopra i pomodorini. Infine cospargi col mix di grana, pangrattato e mandorle, i semi tostati e un filo d'olio. Inforna a 180° per 50 minuti coprendo la tortiera con della carta da forno, poi prosegui la cottura per altri 20 minuti senza la carta (per far dorare la superficie). Lascia intiepidire prima di servirla.

Selezione della giuria di qualità

PIATTI UNICI



**Crumble vegetariano di zucchine e Raspadura
di ciancio Stefani**

Ingredienti per 6 persone (pirofila da 26 cm di diametro):
4 zucchine grandi, 100 gr gorgonzola, Raspadura Bella Lodi, 1 spicchio
d'aglio, 4 uova, panna.



PIATTI UNICI

Crumble vegetariano di zucchine e Raspadura di ciancio Stefani

Spuntare le zucchine e tagliarle a rotelle sottili. In una padella far rosolare, con l'olio e.v.o., lo spicchio di aglio ed il peperoncino. Unire le zucchine e farle saltare, per 15 minuti, salando. In una terrina sbattere le uova, aggiungere la panna, il formaggio grattugiato, il sale ed il pepe. Sciogliere il gorgonzola in microonde o a bagnomaria. Imburrare una pirofila da forno, sistemare le zucchine, ricoprire con il composto di uova e poi con il gorgonzola sciolto, in modo da distribuirlo uniformemente. Preparare il crumble lavorando in una ciotola, con una forchetta, il burro freddo a pezzetti e la farina; unire il sale, il pepe ed il formaggio grattugiato. Poi con le mani sfregando l'impasto tra le dita si otterrà un composto sabbioso con il quale si andranno a ricoprire le zucchine. Infornare, in forno ventilato a 200°, per 20 minuti circa fino a doratura. Sfnare, far riposare per 10 minuti circa, ricoprire il crumble con Raspadura di formaggio Bella Lodi e servire caldo o tiepido. Buon appetito!



PIATTI UNICI



**Formaggi
di sorpresa**

Formaggio, filetti di manzo, rucola, pomodori.



PIATTI UNICI

Formaggiose di sorpresa

Per prima cosa cucina la carne in padella con olio e sale a piacere, e un po' di spezie. A metà cottura mettere sopra il formaggio Bella Lodi in scaglie e lasciarlo sciogliere in padella sul fuoco. Dopo poco mettere tutto sul piatto -soprattutto il sughetto- e tagliare i pomodori a fette. Mettere sopra la carne e il formaggio e sopra aggiungere a piacere la rucola... et voilà... è pronto un piatto semplice ma gustoso! Non dimenticatevi il pane!



PIATTI UNICI



Frico
di latteriabucco@gmail.com

200 gr di Raspadura Bella Lodi, 200 gr di formaggio Montasio, 100 gr di formaggio fresco (tipo caciotta di mucca), 1 cipolla fresca, 500 gr di patate pelate, sale q.b.



 PIATTI UNICI 

Frico
di latteriabucco@gmail.com

Apassite la cipolla in 2 bicchieri d'acqua, buttate l'acqua e mettete la cipolla in parte. In un tegame antiaderente mettete il formaggio (quello intero lo tagliate a fette) con 2-3 cucchiari d'acqua: coprite con il coperchio e cuocete a fuoco lento, finchè si scioglie. Amalgamate con un cucchiario di legno e spegnete il fuoco. Raffreddato un poco, togliete il formaggio e mettetelo su un piatto. Sul burro che si è formato nel tegame mettete la cipolla ad apassire ancora un po' senza bruciarla. Aggiungete il formaggio alla cipolla e riscaldate per riammorbidire il formaggio. Aggiungete le patate tagliate a dadini (circa 1-2 centimetri di lato) che avete lessato in acqua con poco sale. Fate un bel pastone amalgamando il tutto bene. Fate rosolare a fiamma alta da ambo le parti e servite. Buon appetito!



PIATTI UNICI



**Lasagne spinaci e Bella Lodi
di mammacris**

Lasagne ondulate, Raspadura Bella Lodi, 500 gr spinaci freschi o surgelati, besciamella, prosciutto cotto, un uovo, sale q.b.



PIATTI UNICI

Lasagne spinaci e Bella Lodi di mammacris

Questo è un piatto talmente semplice quanto gustoso: con pochissime mosse cucinerete un piatto ricco e sostanzioso e farete la vostra "porca" figura. Io solitamente compro gli spinaci surgelati, così quando ho voglia di spinaci li ho sempre a portata di mano: li faccio sbollentare con acqua e sale, li scolo e li faccio raffreddare. Prepariamo nel mentre la besciamella che preferisco fare sempre io, con 50 gr di burro, 2 cucchiari di farina, 1/2 litro di latte e una presa di sale. Appena anche questa è pronta, poniamoci tutti gli ingredienti davanti tipo catena di montaggio... primo strato in fondo alla teglia, spinaci e besciamella; secondo strato, lasagne; terzo strato, spinaci, besciamella, prosciutto e Raspadura Bella Lodi... proseguire con altri strati identici al terzo... finire con la besciamella, la Bella Lodi e un uovo sbattuto... mettere in forno per circa 20 minuti... sfornare e lasciare riposare una mezz'ora prima di servire. Buon appetito!



 PIATTI UNICI 



Omaggio al Rinascimento
di **Claudio Barboglio**

Formaggio Bella Lodi, carpaccio di pesce spada, zenzero e erba cipollina, riso Roma, un'arancia, una mela verde, olio, cipolla, sale.



PIATTI UNICI

Omaggio al Rinascimento di Claudio Barboglio

Grattugiare su della carta da forno del formaggio Bella Lodi e col cucchiaio uniformarlo dandogli una forma rotonda; metterlo in forno preriscaldato a 160° fino a quando inizia a brunire e indurirsi. Estrarlo e ribaltare la carta da forno su una ciotola sferica rovesciata e far aderire bene il formaggio sulle pareti. Lasciare raffreddare.

Intanto preparare del succo d'arancia da un frutto fresco e, con la scorza, preparare dei dadini da far dorare con un filo d'olio; mettere da parte il succo e tostare del riso in una padella con un filo d'olio e un soffritto di cipolla. Aggiungere l'acqua nel riso e le scorzette dorate e, a metà cottura, sfumare il riso con il succo d'arancia. Nel frattempo preparare a parte degli involtini con carpaccio fresco di pesce spada (o tonno) e mela verde.

Terminata la cottura, con il risotto ancora caldo, foderare i cestini di Bella Lodi e all'interno adagiare gli involtini di pesce e mela. Decorare con erba cipollina e una spolverata delicata di zenzero.

Selezione della giuria di qualità

PIATTI UNICI



Pane avanzato
di Meinardaria

Pane, formaggio granone Lodigrana, brodo, verdure.



PIATTI UNICI

Pane avanzato di Meinardaria

Preparate in un padellino un soffritto leggero. Usate una teglia con i bordi alti e imburratela per cuocere il piatto unico. Ponete sul fondo della teglia alcune fette di pane avanzato e procedete ponendo uno strato di verdure cotte, magari avanzate il giorno prima. Coprite con fette di Raspadura, sottilissimi ed omogenei veli di formaggio color bianco-paglierino che potete ricavare, tramite “raspatura” appunto, dalle forme giovani di formaggio tipo granone Lodigrana. Aggiungete il soffritto e coprite con il brodo, infornate per 20 minuti a 180°.



PIATTI UNICI



Panino tricolore
di Adriana74

Ingredienti per 4 persone:
4 panini di farina integrale, 200 gr salume Golfetta, 1 confezione di sfoglie di Raspadura, bietole.



 PIATTI UNICI 

Panino tricolore
di **Adriana74**

Innanzitutto lavate e pulite le bietole, fatele cuocere in acqua bollente salata e dopo averle scolate e raffreddate conditele con olio e.v.o. A questo punto assemblete il vostro panino tricolore: tagliate a metà il panino, aggiungete un letto di bietole, poi 2 fette di salume Golfetta e tante sfoglie di Rospadura Bella Lodi. Servite il coloratissimo panino! Buon appetito!



PIATTI UNICI



Parmigiana di melanzane a modo mio
di **ilaria2583**

5 melanzane, 500 gr di pomodori maturi, 100 gr di fontina, 200 gr di formaggio Lodigiana, 1 cipolla, alcune foglie di basilico, olio extravergine q.b., sale q.b., peperoncino in polvere q.b.



PIATTI UNICI

Parmigiana di melanzane a modo mio di [ilaria2583](#)

Lavare le melanzane e tagliarle a larghe fette, cospargerle di sale e lasciarle sgocciolare per mezz'ora circa. Intanto far soffriggere in poco olio la cipolla tritata e una volta che si sarà ammorbidita, aggiungere i pomodori pelati schiacciandoli; salare e lasciare cuocere per una ventina di minuti. Procedere poi asciugando le melanzane e friggerle in una padella con l'olio caldo, scolarle dell'olio in eccesso e stenderle in una teglia coprendole con il sugo di pomodoro, una bella spolverata di formaggio Lodigiana, basilico sminuzzato, fontina tagliata a dadini e un pizzico di peperoncino. Continuare ad alternare gli strati sino ad esaurimento degli ingredienti e cercando di terminare con uno strato di melanzane, un po' di sugo e molto formaggio. Infornare in forno preriscaldato e lasciare cuocere per circa mezz'ora e... buon appetito!



PIATTI UNICI



**Piadina con erbe di campo e Raspadura
di Squisitocooking**

Erbette di campo spontanee miste, 4/5 patate a pasta gialla, 100 gr Raspadura Bella Lodi, 1 spicchio d'aglio, olio e peperoncino, 4 piadine.



PIATTI UNICI

Piadina con erbe di campo e Raspadura di Squisitocooking

Ho pulito e lavato accuratamente le erbe. Ho aggiunto anche 4/5 patate a pasta gialla, pelate, lavate e divise a metà. Ho poi cotto erbe e patate in acqua salata bollente per circa una quindicina di minuti e ho scolato. Nel frattempo ho tritato lo spicchio d'aglio ed il peperoncino e li ho messi a soffriggere in una padella con un filo di olio extra vergine di oliva. Ho aggiunto al soffritto le erbe scolate e lasciato che si insaporissero per qualche minuto a fiamma delicata. Ho poi scaldato le piadine in un padellino infuocato per qualche secondo per lato. Ho farcito le piadine con erbe ripassate ed un'abbondante manciata di Raspadura. Il sapore potete immaginarvelo... quelle erbe raccolte il giorno prima direttamente "dalle nostre manine" erano fantastiche... il loro gusto minimamente paragonabile a quelle che acquistiamo al mercato... e questa volta, anche se mi scoccia, devo ringraziare mio marito per la splendida opportunità che ha voluto regalarmi! Squisito!



PIATTI UNICI



Pizza Bella Lodi Italia
di dituttounpoparliamone

Pasta per pizza, mozzarella fresca fior di latte, pomodorini ciliegia (conditi con olio, sale, origano e pepe), Rospadura Bella Lodi, bresaola, basilico, olio q.b.



PIATTI UNICI

Pizza Bella Lodi Italia di dituttounpoparliamone

Stendere la pasta per pizza. Mettere sopra gli ingredienti cominciando dalla mozzarella e seguire con pomodoro ciliegia tagliato a metà e un filo d'olio. Mettere in forno per circa 20/25 minuti a 220°. A cottura ultimata mettere sopra la pizza le fettine di bresaola e la Raspadura Bella Lodi e per adornare e dare l'effetto Italia qualche foglia di basilico. Buon appetito!



PIATTI UNICI



**Pizza Fiordigrana
di Milvialanera**

Pasta lievita per pizza, 1 confezione Raspadura Lodigrana, 12 fiori di zucca, olio q.b., 6 alici, sale, pepe.



PIATTI UNICI

Pizza Fiordigrana di Milvialanera

Spianate la pasta lievita, pulite i fiori di zucca togliendo lo stame e sciacquateli bene; asciugateli facendoli scolare in uno scolapasta per 10 minuti. Inserite nel centro del fiore (dovete aver tolto lo stame) un po' di Raspadura, aggiungete 1/2 alice e richiudete. Posizionate in tondo come la pizza e ripetete l'operazione. Infornate a 180° per circa 30 minuti, dopodiché mettete un po' di Lodigrana sopra la pizza per un effetto filante e lasciate cuocere altri 10 minuti.



PIATTI UNICI



Pizza con Raspadura Bella Lodi
di La cucina di Marge

500 gr di farina manitoba, 250 gr di farina 00, 500 gr di acqua, 1 cucchiaio di sale, 4 gr di lievito di birra, 200 gr di parmigiano Raspadura Bella Lodi.

Per il condimento: olio, pomodoro e basilico.



PIATTI UNICI

Pizza con Raspadura Bella Lodi di La cucina di Marge

Mescolare le farine. Sciogliere il lievito con acqua -in una ciotola capiente- aggiungere metà della farina e impastare 5 minuti, poi aggiungere il sale, la restante farina e continuare ad impastare. Versare l'impasto sulla spianatoia e lavorandolo ancora per 20 minuti. L'impasto risulterà appiccicoso, quindi aggiungere un po' di farina e formare una palla da mettere a lievitare, coperta con un panno umido, per due ore. Riprendere l'impasto e fare le 4 pagnotte, lasciandole lievitare tutta la notte in frigo coperte da pellicola. Togliere le pagnotte dal frigo 4 ore prima di cuocerle, stenderle a mano o con il mattarello e condirle con pomodoro, infornando in forno già caldo a 250° per circa 10 minuti. Sfnare la pizza e mettererci sopra il parmigiano Raspadura Bella Lodi e la rucola. Buon appetito!



PIATTI UNICI



**Pizza con prosciutto crudo e Raspadura
di Giovyna**

Per 3 pizze rotonde e medie:

500 gr di farina 00 per pizza, 1 panetto di lievito fresco da 25 gr, 50 gr di margarina, 50 gr di zucchero, 10 gr di sale, 150 ml di latte parzialmente scremato tiepido, 150 ml di acqua tiepida.

Per farcire:

350 gr di mozzarella, 500 ml circa di passata di pomodoro, 120 gr di prosciutto crudo di Parma, Raspadura Bella Lodi q.b., sale, un filo d'olio extravergine di oliva.



PIATTI UNICI

Pizza con prosciutto crudo e Raspadura di Giovyna

Mettete la farina in una ciotola capiente. Praticate un buco al centro e sbriciolatevi il lievito. Sciogliete quest'ultimo con un po' di latte (o acqua) e aggiungete lo zucchero, il sale e la margarina tagliata a cubetti. Continuate ad aggiungere tutto il latte e poi l'acqua tiepida, amalgamando con cura tutti gli ingredienti. Trasferite l'impasto sul piano da lavoro infarinato e impastate bene per almeno 10 minuti. Si formerà una palla liscia ed elastica: rimettetela nella ciotola e lasciate lievitare in un luogo tiepido per almeno 1 ora. Riprendete l'impasto e dividetelo in 3 parti uguali. Stendete ogni parte col mattarello e formate 3 dischi non troppo sottili. Posizionate ciascun disco sulla teglia ricoperta di carta da forno, condite con la passata di pomodoro ed infornate a 200° per circa 25 minuti. 5 minuti prima del termine cospargete la pizza di mozzarella e infornatela di nuovo. Quando la pizza è pronta, posizionatela su un piatto e aggiungete le fettine di prosciutto crudo e Raspadura a piacere.



PIATTI UNICI



Pizza formaggiotta
di Adriana74

Ingredienti per la pasta:

300 gr manitoba, 80 gr di semola rimacinata, 20 gr zucchero, 5 gr sale.

Farcitura:

ricotta, formaggio primo sale, uova, Raspadura.



PIATTI UNICI

Pizza formaggiotta di Adriana74

Impastate tutti gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico che dovrà lievitare per circa due ore in una ciotola coperta. Dopo le due ore stendete i 2/3 della pasta per rosticceria in una teglia oleata dai bordi un po' alti. Poi farcite con il ripieno ottenuto mescolando la ricotta con uova, formaggio primo sale tritato e i formaggini. Prima di coprire con l'impasto restante, distribuite le scaglie di Raspadura. Sigillate bene i bordi in modo da non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura. Mettete in forno a 190° per circa 30 minuti fin quando la pizza formaggiotta avrà assunto un bel colore dorato. Fate intiepidire e poi servite in tavola. Buon appetito!



PIATTI UNICI



Pizzate montanare con Raspadura
di lifest.99

Impasto:

300 gr farina, un bicchiere di latte e acqua in uguale proporzione, sale q.b.,
un pizzico di zucchero, 1 cubetto di lievito di birra.

Per guarnire:

una scatola di pomodorini, sale, olio extravergine di oliva.



PIATTI UNICI

Pizzette montanare con Raspadura di lifest.99

Preparate una base per pizza un po' morbida, impastando insieme gli ingredienti. Mettete quindi in una terrina prima sale e zucchero, poi la farina ed al centro il lievito che scioglierete nel mix di acqua e latte tiepido. In seguito con le mani amalgamate tutti gli ingredienti finchè otterrete una palla morbida ma compatta. Trasferitela sul piano di lavoro e continuate a impastare finchè si stacca bene dal piano, aggiungendo farina se necessario, poi rimettete nella terrina e fate lievitare almeno 2 ore (oppure acquistatela già pronta dal fornaio, se proprio non vi riesce). Quando sarà ben lievitata, fatene delle palline, schiacciatele con le mani e allargatele per dar loro la tipica forma rotonda (diametro 10-12 cm circa); friggetele in olio bollente, poi asciugatele su carta da cucina e guarnite con la salsa di pomodorini (precedentemente spellati, schiacciati e scottati solo con sale e olio e.v.o.) e, infine, una manciata di Raspadura. Mangiate le pizzette ancora calde, sono gustosissime : -)



PIATTI UNICI



**Polpette di patate, spinaci e Raspadura
di Duesorelle**

1 kg di patate farinose, 500 gr di spinaci, formaggio grana, 1 uovo, sale e pepe, pezzetti di formaggio Raspadura Bella Lodi.



PIATTI UNICI

Polpette di patate, spinaci e Raspadura di Duesorelle

Lessate le vostre patate e schiacciatele con lo schiacciapatate. Aggiungete gli spinaci lessati e ben strizzati, l'uovo, il sale, il pepe e il formaggio grana. Impastate bene il tutto. Formate delle palline con il palmo della mano e aggiungete all'interno pezzetti di formaggio Raspadura. Infornate il tutto per 30 minuti a 180° in forno preriscaldato.



PIATTI UNICI



Rotolone con Raspadura e prosciutto
di arides

500 gr pasta per la pizza, 200 gr Raspadura, 100 gr prosciutto cotto.



PIATTI UNICI

Rotolone con Raspadura e prosciutto di arides

Stendete 500 gr di pasta per la pizza (potete usare quella già pronta o farla voi con 500 gr di farina, un cubetto di lievito di birra, una tazzina di acqua tiepida, sale e un po' di olio d'oliva). Dopo aver steso la pasta cospargete di Raspadura e prosciutto (ma va bene anche mortadella o salame). Iniziate ad arrotolare il tutto: quando si sarà formato un bel rotolone iniziate a girarlo su se stesso, come se voleste strizzarlo. Chiudete a cerchio il rotolo e adagiatelo in una teglia possibilmente rotonda ricoperta con la carta forno. Spennellate il rotolo con un po' di latte e infornate a 180° per una mezz'ora. Lasciate raffreddare e tagliate a fettine... e buon appetito!



PIATTI UNICI



**Schiacciata
di fam.cuore**

3 patate medie, 300 ml di acqua, 200 gr di farina, 50 gr di parmigiano Bella Lodi, 50 ml di olio e.v.o., sale, pepe.



PIATTI UNICI

Schiacciata di fam.cuore

Mescolare acqua, olio, sale e pepe in una terrina... aggiungere a pioggia la farina fino ad ottenere una pastella liscia... aggiungere le patate tagliate sottili e il parmigiano... stendere su una teglia sottile da forno. Aggiungere parmigiano Bella Lodi e pepe e 200 grammi di Raspadura Bella Lodi fresco e leggero, ma al tempo stesso sfizioso e saporito a pezzetti... 200°, 35 minuti. Buon appetito!



PIATTI UNICI



Timballo di melanzane e Raspadura
di ice2010

1 confezione Lodigrana Raspadura, 1 mozzarella, 4 melanzane viola, 500 gr passata pomodoro, qualche foglia di basilico, 1 salsiccia, 1/2 cipolla, olio, sale, pepe q.b.



PIATTI UNICI

Timballo di melanzane e Raspadura di ice2010

Pulite le melanzane e metetele sotto sale, dentro uno scolapasta, comprimendole con un peso per 2 ore circa. Dopodiché strizzatele e grigliatele con griglia elettrica (se volete potete anche friggerle). Preparate il sugo con olio extravergine, tagliate a pezzetti la salsiccia dopo aver eliminato la pelle e fate lo stesso con la cipolla. Dopo aver soffritto quest'ultima aggiungete il pomodoro, sale e pepe e cucinate il sugo.



PIATTI UNICI



Torta dell'orto
di danys82

1 rotolo di pasta sfoglia, Raspadura Bella Lodi, 1 melanzana, 1 peperone, 4 carote, olio, prezzemolo, sale e aglio q.b., 2 uova.



PIATTI UNICI

Torta dell'orto di danys82

Abbiamo lavato, tagliato le verdure a cubetti e fatto cuocere il tutto in una padella capiente con olio, prezzemolo e aglio. A metà cottura abbiamo aggiunto il sale. Una volta pronte le verdure (in tutto bisogna farle cuocere una ventina di minuti, o fino a quando si saranno ammorbidite) le abbiamo fatte raffreddare, poi abbiamo aggiunto due uova e il pangrattato, mescolato bene il tutto e versato il composto all'interno di una teglia al cui interno abbiamo steso un rotolo di pasta sfoglia. A questo punto va messo in forno per circa 30 minuti a 180°. Una volta cotto e quando la torta salata è ancora calda, il tocco finale... Raspadura Bella Lodi a volontà! Il calore la farà sciogliere lentamente e renderà il piatto ancora più gustoso!



PIATTI UNICI



**Torta di riso
di eccetera**

1/2 Kg di riso, 1 lt di latte, 100 gr di Raspadura, 200 ml di panna da cucina,
4 uova, sale, pepe, maggiorana per il ripieno e pasta sfoglia.



PIATTI UNICI

Torta di riso di eccetera

Cuocere il riso nel latte salato e pepato. Dopo circa 15 minuti togliere dal fuoco e aggiungere a caldo panna da cucina e Raspadura. Lasciare raffreddare e aggiungere uova e maggiorana, ricoprire quindi una teglia con la pasta sfoglia e mettere sopra il composto di riso. Livellare e mettere in forno a 180° per circa 30 minuti. Servire la torta di riso tiepida o calda, ma anche fredda non è da buttare. Buon appetito!



PIATTI UNICI



Torta di zucchine
di maenanet

2 zucchine, 3 uova, Bella Lodi, pangrattato, sale.



 PIATTI UNICI 

**Torta di zucchine
di maenanet**

Lavare e grattugiare le zucchine, successivamente salarle. Amalgamare 3 uova, Bella Lodi e pangrattato finchè l'impasto si rassoda. Oliare e spolverare di altro pangrattato il fondo di una teglia. Versare l'impasto. Spolverare la superficie della torta con altro abbondante Bella Lodi. Infornare a 200° per 30 minuti. Buon appetito!



PIATTI UNICI



Torta salata funghi e prosciutto
di Simona72

Per la besciamella:

500 ml latte, 50 gr burro, 50 gr farina, noce moscata, sale.

1 pasta sfoglia, funghi champignon, scalogno, sale, pepe, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto, Lodigrana Bella Lodi grattugiato.



PIATTI UNICI

Torta salata funghi e prosciutto di Simona72

Preparare una salsa besciamella classica con farina, burro, latte e sale e noce moscata. Nel robot fare un trito grossolano di funghi surgelati o freschi e tritarli in tegame con scalogno e olio extra vergine d'oliva. Cuocere per qualche minuto e regolare di sale, pepe, completando con del prezzemolo fresco. Aggiungere la besciamella ai funghi. Stendere un rotolo di pasta sfoglia in una teglia, bucherellare il fondo e coprire con tanto prosciutto cotto. Versare il composto di besciamella e funghi, spolverizzare la superficie con del Lodigrana Bella Lodi grattugiato e infornare a 180° per 30/40 minuti. Servire la torta salata tiepida, in modo che rassodi.



PIATTI UNICI



**Tortino al broccolo fiolaro con Bella Lodi
di granotto**

1 rotolo di pasta sfoglia
500 gr di broccolo fiolaro
150 gr di pancetta a cubetti
80 gr di Bella Lodi



PIATTI UNICI

Tortino al broccolo fiolaro con Bella Lodi di granotto

Pulite e lavate i broccoli eliminando le foglie più dure e i gambi. Immergete i broccoli in abbondante acqua salata e cuocete per 10 minuti, quindi scolate. Soffriggete uno spicchio d'aglio in olio d'oliva e fate saltare i broccoli in padella insieme alla pancetta, aggiustate di sale e pepe. Adagiate la sfoglia su una teglia bucherellandola sul fondo: versatevi sopra i broccoli e ricoprite la superficie con il composto di ricotta, latte, uova e Lodigrana Bella Lodi grattugiato. Infornate la torta salata in forno già caldo a 200° e cuocere per 30 minuti. Buon appetito!





DESSERT





🌿 DESSERT 🌿



Bella Lodi in rosa
di mariangela51

Torta dolce casalinga, rhum, sciroppo di rose, Bella Lodi, zucchero a velo.



 DESSERT 

Bella Lodi in rosa
di mariangela51

Una fetta a porzione della vostra torta casalinga -bagnatela di rum- sopra versate lo sciroppo denso, di rose (vi assicuro è una leccornia... lo preparo a maggio e lo uso per tante ricette e bevande, se mi verrà richiesto posterò la ricetta...). Concludete coprendo di scaglie di Bella Lodi e uno spolvero di zucchero al velo.



DESSERT



**Brisée pere e Bella Lodi
di adenina**

1 sfoglia di pasta brisée, 100 gr Bella Lodi grattugiato, mandorle e pistacchi tostati e sbriciolati, noce moscata, sale e pepe, 3 uova.



 DESSERT 

**Brisée pere e Bella Lodi
di adenina**

Sbucciare le pere, levare i torsoli e tagliarle a fettine. Mescolare il formaggio Bella Lodi con le uova sbattute, un pizzico di sale, pepe e una manciata di noce moscata. Coprire una teglia con la carta forno, stendervi la pasta brisée facendo aderire bene i bordi alle pareti. Versare le uova sbattute e sistemare le fettine di pere. Ripiegare i bordi della pasta brisée verso l'interno e ricoprire con le scaglie di mandorle e pistacchi tostati. Infornate a 180° per 10 minuti, fino a quando la superficie risulterà dorata. Prima di servire, lasciare raffreddare.



 DESSERT 



Tiramidrinkšù!
di dottorg.g

3 uova, 3 cucchiari di zucchero, 250 gr mascarpone, 1 tazza di caffè, savoiardi q.b., cacao q.b., 1 bicchiere per aperitivi o champagne (coppa).



 DESSERT 

Tiramidrinksù!
di dottorg.g

Dividere le uova (bianco: ciotola 1, rosso: ciotola 2), montare il bianco (ciotola 1), unire al rosso lo zucchero (ciotola 2) e quando diventa chiaro aggiungere il mascarpone, mescolare ancora e poi unire il contenuto dell'altra ciotola (1) fino ad ottenere una crema densa.

Prendere i savoiardi e dopo averli bagnati adagiarli sul fondo del bicchiere, versare la crema fino all'orlo e mettere in frigo. Dopo una mezz'ora decorare con cacao e con un altro savoiardo. Servire come dessert per pranzi o cene leggere possibilmente accompagnati da un buon caffè!





Un augurio gustoso a tutti i lettori.



Un'iniziativa La Stampa in collaborazione con Lodigrana.
Produzione a cura di blumerstudio.com.

Finito di stampare nel mese di gennaio 2014.