



PROVOLONE VALPADANA DOP[®]



Dulce & Picante

SAGEP
EDITORI



PROVOLONE
VALPADANA
DOP



~~~~~  
Dulce&Picante  
~~~~~



PROVOLONE VALPADANA DOP



~~~~~  
Dulce&Picante  
~~~~~

SAGEP
EDITORI



**PROVOLONE
VALPADANA
DOP**



Dirección editorial y edición
Fabrizio Fazzari
Cuenta
Paola Ciocca
Textos
Vincenzo Bozzetti
Paginación
Sagep Editori

© 2020, Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it

© 2020, Sagep Editori Srl – Génova – Italy
www.sagep.it

RESUMEN

INTRODUCCIÓN

EL MUNDO EN UN BOCADO

7

EL PROVOLONE VALPADANA DOP

9

LA RECONOCIBILIDAD DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

11

LA DEGUSTACIÓN DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

13

UN TERRITORIO UN QUESO

19

LA PRODUCCIÓN DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

21

EN LA COCINA Y SOBRE LA MESA

29

RECETAS SABROSAS

35

INTRODUCCIÓN: LAS RECETAS CON PROVOLONE VALPADANA DOP

37

RECETAS CON PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE

38

RECETAS CON PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE

50



EL MUNDO EN UN BOCADO

El mundo en un bocado: no es solo un mensaje para comunicar algo, es una idea, mejor aún, una emocionante reflexión. Es la manifestación de una cultura y una calidad de vida, cuidadosa con lo natural, el medio ambiente y la sostenibilidad. Con la degustación del queso *Provolone Valpadana DOP*, quien lo prueba redescubre los plurales valores de los fabulosos y lejanos orígenes del producto, de la autenticidad de las zonas de producción, del saber hacer y la experiencia de los artífices de su elaboración. Saboreándolo se puede ahondar en la historia del producto y con ello en su origen: de la leche al queso nacen las maravillosas cualidades sensoriales de los dos tipos de *Provolone Valpadana DOP*, dulce o picante, con sus diferentes



maduraciones y la particular gradualidad de su curación. Todo esto lo convierte en un producto que no solo significa nutrición para el hombre, sino que es parte integrante de la calidad de vida del consumidor. ¡Un mundo de valores, encerrado y custodiado en un bocado de *Provolone Valpadana DOP*!



EL PROVOLONE VALPADANA DOP



El *Provolone Valpadana DOP* es un queso de pasta hilada, elaborado con leche de vaca, cuya denominación de origen ha sido reconocida por la Comunidad Europea a través del Reglamento CE 1107/96.

En sus dos variedades, dulce y picante, aún contando en la base con las mismas especificaciones de producción, se presenta al consumidor con dos perfiles sensoriales muy diferentes.

El *Provolone Valpadana DOP Dulce* es de color blanco-amarillo pajizo, con pasta homogénea. Al tacto se presenta elástico, dado que tiende a recuperar su forma si es presionado o curvado, y de dureza limitada. Al olfato ofrece el típico aroma de la leche que se enriquece con notas de mantequilla. Su típico sabor dulce emerge

en boca, donde se deshace fácilmente, para así exprimir los mejores descriptores aromáticos láctico-vegetales. En algunas producciones limitadas de montaña pueden encontrarse también compuestos aromáticos frutales. La fácil solubilidad del queso y la modesta humedad, tras la masticación, dejan la boca fresca, lista para acoger las más variadas combinaciones, según las diferentes escuelas de pensamiento.

El *Provolone Valpadana DOP Picante*, en función de su maduración, presenta un color amarillo pajizo llegando a alcanzar reflejos

más marcados, con una pasta homogénea con ligeras grietas y/o con ojo. Al tacto presenta una dureza media y untuosidad ligera. Pero será el aroma el que atraerá a quien lo pruebe. De hecho, los descriptores olfativos son complejos, incluyendo en la base láctica también el componente animal de cuajo en pasta. En boca, se ofrece con sabores de base equilibrados, para dejar emerger una firme sensación trigeminal picante, acompañada, a veces, de una modesta astringencia. Pero será el fuerte y persistente aroma el que triunfará en boca, que quedará inmediatamente preparada para disfrutar un buen vaso de vino.



LA RECONOCIBILIDAD DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

La marca que diferencia al *Provolone Valpadana DOP* está representada por una bella etiqueta formada por una corona circular verde, en el centro de la cual se encuentra un provolone amarillo con una cinta tricolor sobre fondo azul. La etiqueta recoge las palabras «*Provolone Valpadana* Reg. (CE) 1107/96» y simboliza las historias verdaderas, reales y vividas, de hombres convencidos y unidos en la suma, en la determinación de sus objetivos y – sobre todo – en la consecución de los mismos.

Son, al menos, una veintena las tipologías de estampados los usados por las queserías que producen el *Provolone Valpadana DOP*. Este es el signo evidente de la fuerte iniciativa emprendedora, única e irrepetible en el



universo quesero, al cual se ha atribuido la Denominación de Origen Protegida. Por un lado creatividad y constancia, y por el otro experiencia, en cuanto a cada forma y variación en las dimensiones. Esto implica diferentes modos de maduración, entendiéndola no como un simple y banal envejecimiento, sino como la exaltación de la potencialidad sensorial del queso en proceso de creación.

El tiempo mínimo de maduración previsto se determina en función del peso, de las formas y características del queso: diez días para las piezas de hasta 6 kg y treinta días para aquellas de más de 6 kg en la variedad dulce, mientras que serían noventa días de tiempo



mínimo necesario de maduración en la variedad picante. La experiencia del quesero y la evolución natural de las características sugieren que tal maduración es apropiada para quesos de hasta 15-20 kg de peso, pasando a, al menos, ciento ochenta días para las piezas de más de 30 kg. Para el *Provolone Valpadana DOP Picante*, cuando el producto en maduración ha superado los doscientos cuarenta días y para piezas de más de 30 kg, previa solicitud del productor, se puede imprimir la marca «P.V.S.», sigla de *Provolone Valpadana Stagionato* (Provolone Valpadana Curado). ¡El *Provolone Valpadana DOP* es un ejemplar y válido modelo de «polimorfismo» productivo, al servicio del consumidor!

LA DEGU- STACIÓN DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

El queso *Provolone Valpadana DOP*, siendo un alimento con un elevado valor nutritivo, se incluye con pleno derecho entre los bienes de primera necesidad; así mismo, ofrece al consumidor un elevado valor sensorial a través de un equilibrado contexto de sabores vinculados a la Italia meridional, exaltados por las fértiles tierras de la Llanura Padana: allí donde el sabor es más dulce y la sensación picante aún más perceptible. Un queso poliédrico en las formas, y por tanto también en sus valores sensoriales a la vista, al tacto, al olfato, al gusto, donde expresa lo mejor posible sus notas, sus aromas y las sensaciones trigeminales. Por otra parte, el *Provolone Valpadana DOP*, en la variedad ahumada proporciona al consumidor una mayor posibilidad de combinación de

sabores, aromas y sensaciones gustativas.

La técnica de degustación del *Provolone Valpadana DOP*, como la de todos los quesos, no es más que revivir y repetir, conscientemente y con calma, los mismos pasajes que habitualmente vivimos y repetimos (a veces de forma mecánica y con demasiada prisa). Por ejemplo, cuando miramos a lo lejos reconocemos por su ropa y por su forma de comportarse a alguien conocido que se acerca; lo mismo ocurre mirando un queso con la necesaria atención: su color, su pasta, sus características estructurales comunican su ser. Está en nosotros la capacidad de percibir e interpretar sus mensajes: con gestos relajados y conscientes, los estímulos olfativos despertados por el queso se verán amplificados y sus descriptores serán articulados con toda su potencia. Para acercar la muestra de queso a saborear a la nariz, antes, la habréis tocado. Tocándola, inconscientemente, seréis cautivados por un deseo, si vista y olfato han reconocido ya el producto. De un modo consciente, podréis valorar, por medio del sentido del tacto, a

través de la piel, las características físico-mecánicas del producto a degustar. Ni más ni menos como sucede cuando dais la mano a una persona, o notáis el encuentro de las manos que agradablemente se aprietan, o comienza un proceso crítico que puede llevar también al rechazo, independientemente de las palabras de circunstancia pronunciadas cuando nos encontramos con alguien. En este consciente proceso, cuando el queso llega a la boca, ya ha superado tres valoraciones: la vista, el olfato y el tacto. Por tanto, la sensibilidad táctil de los dientes podrá confirmar o no esas primeras impresiones; después una atenta masticación liberará cada recóndita armonía sensorial del queso mismo, es decir, de la composición, la persistencia y el equilibrio entre los sabores y los aromas. Es precisamente este el momento en el que es necesario saber escuchar mejor al queso, porque en este momento se exprime a sí mismo: cuenta su propia historia, su camino y su evolución. Y nosotros consumidores, con humildad – incluso antes de emitir un juicio precipitado – debemos escuchar, en sentido metafórico, pero también práctico: nuestro oído nos







transmitirá mucha información.

El sonido en boca es una parte esencial de la degustación consciente. Pensad solo por un instante en la diversidad de información enviada por el sonido crujiente de una nuez y por la adherencia de un plátano. Sería necesario saber ralentizar nuestro ritmo de vida y saber tomarnos el tiempo necesario para saborear y degustar el queso con consciencia.

La muestra de queso debe ser, por tanto,

observada con atención, tomada con los dedos y acercada a la nariz, rota para apreciar los ácidos grasos volátiles que emanan y después colocada entre los dientes. Masticándola con atención, se podrán apreciar las singulares características organolépticas. Por último – pero no menos importante – las sensaciones en boca, detectadas por los nervios trigeminales: la frescura, el picante, la astringencia y el evidente retrogusto.

UN TERRITORIO UN QUESO

El territorio de producción del *Provolone Valpadana DOP* es una especie de trapezoide, constituido por un área contigua y homogénea que engloba parte de Lombardía, parte del Veneto, la provincia de Piacenza en Emilia Romagna y parte de la provincia de Trento.

Un territorio estimado en su conjunto de aproximadamente 22 000 km², más uniforme de cuanto pueda parecer. De hecho, desde el punto de vista pedológico es bastante similar, en cuanto a que comparte la misma configuración geo-morfológica de la Llanura Padana que, un día, fue mar. Todos los productos empleados en la alimentación de las vacas lecheras deben ser trazables e identificables, dado que toda la cadena de producción es monitorizada

y controlada. Otro factor importante está constituido por las vacas lecheras, en buen estado de salud y nutrición, vacas que, por una cuestión de selección natural, han demostrado ser las mejores en términos de producción de leche desde un punto de vista cualitativo y cuantitativo.

Dos perfiles sinérgicos que contribuyen a crear la base de sostenibilidad económica, sobre la cual encuentra un sólido fundamento la bioseguridad general de la cría y su compatibilidad ecológico-ambiental. De hecho, es en los valores globales del territorio y del medio ambiente, de la gestión de las condiciones de producción de

leche, donde hoy en día ponen el foco los organismos dedicados al control y certificación del producto. De este modo, las vacas lecheras son constantemente monitorizadas y controladas tanto en lo que se refiere a su salud como a su bienestar, alimentadas de un modo racional con forrajes idóneos, piensos e integradores con el fin de producir, de forma más sostenible, una buena leche, grasa en su punto justo y, sobre todo, rica en proteínas adecuadas para la transformación quesera. Al igual que todos saben que el buen vino solo se logra con buena viña, un buen *Provolone Valpadana DOP* se elabora con buena leche, de buena cría y de la mejor agricultura.



LA PRODUCCIÓN DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

La técnica de transformación de la leche destinada a la producción del queso *Provolone Valpadana DOP* es la de la clásica elaboración de la «pasta hilada», basada en criterios físicos, químicos y bacteriológicos a lo largo de ocho fases esenciales:

- 1) preparación de la leche en caldera;
- 2) añadido de los cultivos de fermentos lácticos;
- 3) coagulación de la leche con el cuajo (líquido de ternera para el producto dulce o, en pasta de cabrito para el producto picante);
- 4) correcta fermentación y corte de la pasta;
- 5) hilado;
- 6) dar forma, enfriar y solidificar;
- 7) salazón;
- 8) atado (y en su caso ahumado) y maduración de los quesos colgados.

1 *Preparación de la leche en la caldera*
Para la elaboración de *Provolone Valpadana DOP* se debe utilizar leche cruda entera de vaca, que puede ser tratada térmicamente hasta alcanzar la temperatura de pasteurización si se pretende producir *Provolone Valpadana DOP Dulce* y el tipo *Provolone Valpadana DOP Picante* de hasta 6 kg de peso; mientras que, para el tipo *Picante*, de más de 6 kg, la leche puede ser, como máximo, termizada.



2 *Adición de los fermentos lácticos*
El cultivo de fermentos lácticos empleado en la elaboración está constituido por suero injerto natural, es decir, de cultivo microbiano, seleccionado de forma natural en la quesería, en el suero residual de la caseificación del día anterior. El suero injerto es uno de los pilares de la transformación quesera del *Provolone Valpadana DOP*, ya que aporta la carga bacteriana adecuada para crear las condiciones para que las otras fases tengan lugar de forma adecuada.



3 *Cuajo y coagulación*
El cuajo es el complejo enzimático que modifica la caseína de la leche, provocando la coagulación. Los cuajos utilizados en la industria lácteo-quesera son diferentes, pero para la producción del queso *Provolone Valpadana DOP* se aceptan dos tipologías:
» el cuajo de ternera en forma líquida;
» el cuajo de cordero y/o cabrito en pasta.
La coagulación de la leche, que en la elaboración del *Provolone Valpadana DOP* se produce aproximadamente a una temperatura de 36-39 ° C, representa el cambio en el estado físico de la leche (de líquido a cuajada), obtenido gracias a la acción del cuajo sobre la caseína dispersa en la leche.

4 *Fermentación y corte de la pasta*
Después de procesar la leche en la caldera, la cuajada se deja reposar sobre superficies adecuadas, para que fermente y acidifique hasta alcanzar el punto adecuado: de esta manera se crearán las condiciones ideales para el hilado de la masa. Esta fermentación no es



más que la continuación del proceso iniciado con la adición del suero injerto a la leche y, por tanto, al correcto desarrollo microbiano durante las fases de elaboración y maduración de la pasta, hoy en día monitorizada por medio de modernos equipos. Alcanzado el punto de maduración adecuado, la pasta se corta y se enfría para detener la fermentación y, posteriormente, es hilada.



5 *Hilado*
Esta práctica toma su nombre del «hilado de la lana», en el sentido de que la pasta de queso está madura cuando al calentarla, y tirando de ella, se estira hasta formar hilos muy largos. La estructura de la pasta de granulada y discontinua pasa a fibrosa, continua y plástica.



6 *Modelado, enfriado y solidificado*
Tras el centrifugado, la masa, aún caliente, se modela manualmente o mediante moldes especiales, en las formas y tamaños deseados, tras lo cual se colocan en agua corriente muy fría para facilitar un rápido enfriamiento y la consiguiente solidificación.

7 *Salazón*
Finalizados el enfriado y la solidificación, los quesos pasan a la fase de salazón en salmuera, donde permanecen desde unas horas hasta treinta días, según su forma y peso. Durante la salazón tiene lugar el proceso de ósmosis (intercambio entre líquidos miscibles), que favorece la entrada de la sal y la salida del suero. Después de la salazón los quesos se secan y se preparan para la maduración.

8 *Atado, en su caso ahumado y maduración*
La fase de preparación para la maduración consiste en atar con cuerdas, apropiadas para entrar en contacto con alimentos, según una técnica tan tradicional como práctica y eficiente. El tipo de atado con las cuerdas constituye un toque más del quesero. Los quesos, convenientemente atados y en su caso ahumados, se tratan en la superficie según





las indicaciones de la legislación vigente, con el fin de preservarlos del ataque de mohos y ácaros. Antes de ser depositados en la sala de maduración, durante el período previsto, se coloca la etiqueta, marca que identifica de forma inequívoca al queso con DOP. Al finalizar la maduración, los quesos se etiquetarán y recubrirán de parafina para posteriormente ser enviados a distribución. Precisamente en las salas de maduración, gracias a los procesos físicos, químicos y microbiológicos de dicho proceso, los quesos quedan envueltos en su fascinante complejidad, recordando tan solo que es precisamente la maduración la encargada de liberar todo el potencial sensorial natural del *Provolone Valpadana DOP*.





EN LA COCINA Y SOBRE LA MESA

Las diferentes variedades de *Provolone Valpadana DOP*, por forma, peso y maduración, por características del producto y sensoriales, tienen un sinfín de usos, en la mesa del consumidor final, en los servicios de alimentación de bares y restauración, así como en la industria de la elaboración de comida preparada. Cada canal de consumo tiene sus propias características y necesidades y el *Provolone Valpadana DOP*, con su polimorfismo y singularidad, es capaz de ofrecer al consumidor más exigente aquello que desea.

Sin embargo, a diferencia de antaño, cuando bastaba con producir para saciar el «hambre» de los consumidores, hoy la oferta debe tener en cuenta las distintas



necesidades del consumidor, su estilo de vida, sus hábitos alimentarios y su cultura nutricional.

Gran parte del consumo del *Provolone Valpadana DOP* tiene lugar en torno a estos dos ejes principales: en la mesa, como plato natural o, en la cocina, como expresión del arte culinario y de las preciosas combinaciones enogastronómicas, para lo cual nos limitaremos tan solo a recordar los tres criterios básicos: en armonía, en contraste y en sinergia.

Las combinaciones en armonía, brindan igual intensidad de sabores y aromas; las combinaciones en contraste se ven realizadas con sabores opuestos (dulce-salado, dulce-amargo, picante-refrescante, etc.). Hoy en día se está desarrollando una nueva escuela de pensamiento, allí donde se busca una sinergia sensorial, muchas veces subjetiva, muy atenta a los aromas de los dos productos a combinar.

En este sentido se sugiere degustar los productos con detenimiento y por separado antes de elegir combinaciones que puedan resultar demasiado osadas.







RECETAS SABROSAS



LAS RECETAS CON PROVOLONE VALPADANA DOP

Provolone Valpadana DOP es un ingrediente versátil en la cocina. Son muchas las opciones que se pueden elegir, desde recetas sencillas y rápidas para el día a día hasta elaboraciones más complejas. La versión Dulce es más adecuada por ser utilizada como ingrediente cocinado, mientras que la versión Picante se aprecia mejor en estado puro, incorporada o integrada a los diferentes platos.

A continuación presentamos cinco recetas para las dos variedades de *Provolone Valpadana DOP*.

Hay disponibles muchas más recetas en el sitio web www.provolonevalpadana.it (en idioma italiano e inglés).

RECETAS CON PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE



- » Albóndigas de pan, *capocollo* 41
(fiambre de cerdo) y *Provolone Valpadana DOP Dulce* (picoteo)
- » Mini bocadillos de polenta a la parrilla 43
con *Provolone Valpadana DOP Dulce*
y *Salame Cremona IGP*
- » Lasaña de calabaza, 45
panceta y *Provolone Valpadana DOP Dulce*
- » Ñoquis con tomate, 47
Provolone Valpadana DOP Dulce y albahaca
- » Medallones asados 49
de *Provolone Valpadana DOP Dulce* con miel,
nueces y romero





ALBÓNDIGAS DE PAN CAPOCOLLO (FIAMBRE DE CERDO) Y PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE

100 g de *Provolone Valpadana DOP Dulce*
80 g de *capocollo*
150 g de miga de pan duro
150 ml de leche
2 huevos
180 g de pan rallado
sal, pimienta, aceite vegetal para freír

para 4 personas
grado de dificultad: medio
tiempo de preparación: 30 minutos + el tiempo de reposo

Remojar la miga de pan en leche hasta que esté bien blanda. Exprimirla bien y colocarla en un bol, deshaciéndola con los dedos. Añadir 100 g de pan rallado, el *capocollo* desmenuzado, un huevo, sal y pimienta. Mezclar bien con una espátula para amalgamar todos los ingredientes, cubrir la mezcla con un film y dejarlo en el frigorífico durante 30 minutos. Cortar el *Provolone Valpadana DOP Dulce* en dados. Batir el huevo restante, dejarlo aparte, y poner el pan rallado sobrante en un plato. Sacar la mezcla del frigorífico y apartar porciones de 30 g para formar bolitas. Apretarlas ligeramente en el centro, introducir un dado de *Provolone Valpadana DOP Dulce* y pasarlas de nuevo por las manos para sellar el queso dentro de la masa y obtener así esferas homogéneas. Rebozar las albóndigas con el huevo batido y el pan rallado, después volver a colocarlas en el frigorífico durante 15 minutos. Freír las albóndigas en abundante aceite vegetal y escurrir sobre papel absorbente. Servir calientes.

Las albóndigas de pan combinan a la perfección con el cóctel Americano.



MINI BOCADILLOS DE POLENTA A LA PARRILLA CON PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE Y SALAME CREMONA IGP

Tomar 8 rebanadas de 1 cm de grosor de polenta y cortar el *Provolone Valpadana DOP Dulce* en tiras anchas. Tostar las rebanadas de polenta por ambos lados durante unos minutos en una plancha o parrilla caliente, después rellenarlas con *Provolone Valpadana DOP Dulce* y *Salame Cremona IGP* para obtener un total de 4 bocadillos. Cortarlos en diagonal para obtener los mini bocadillos, fijarlos con un palillo y hornearlos durante 5 minutos a 200°C. Sacar del horno y servir.

500 g de polenta amarilla dura redonda
300 g de *Provolone Valpadana DOP Dulce*
220 g de *Salame Cremona IGP* cortado en finas lonchas

para 4 personas
grado de dificultad: fácil
tiempo de preparación: 15 minutos





LASAÑA DE CALABAZA, PANCETA Y PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE

250 g de Provolone Valpadana DOP Dulce
250 g de láminas de lasaña
600 g de pulpa de calabaza
300 g de panceta en daditos
300 ml de bechamel
1 cebolla grande
30 g de pan rallado
aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta

para 4 personas
grado de dificultad: difícil
tiempo de preparación: 50 minutos

Dorar la panceta en una sartén, después escurrir con una escurridora sobre papel absorbente. En la misma sartén disponer la calabaza en daditos con la cebolla picada y 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Cocinar durante aproximadamente 20 minutos con la tapa puesta, remover de vez en cuando y rectificar de sal y pimienta. Batir la mitad de la calabaza con una batidora de mano, mezclar todo para compactarlo y añadir 30 ml de agua. Mezclar y reservar aparte. Verter un poco de bechamel en el fondo de una pequeña fuente rectangular y extender bien con una cuchara. Colocar las primeras láminas encima, añadir más bechamel y unas cucharadas de salsa de calabaza, espolvorear la panceta y el *Provolone Valpadana DOP Dulce* a dados. Repetir las capas hasta que se agoten todos los ingredientes. Espolvorear el pan rallado en la última capa, añadir un chorrito de aceite y cocinar a 200°C durante unos 20 minutos, cubriendo la lasaña con papel de aluminio si se oscurece demasiado. Sacar del horno, dejar enfriar un poco y servir.



ÑOQUIS CON TOMATE, PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE Y ALBAHACA

Pelar la cebolla y el diente de ajo. Cortar la cebolla en juliana, cortar el ajo por la mitad, retirando el germen. Colocar ambos ingredientes en una sartén grande y añadir 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Freír a fuego lento hasta que la cebolla esté dorada. Añadir el tomate triturado y el azúcar, mezclar bien, subir el fuego y cocinar la salsa durante 20 minutos, medio tapada y dando vueltas de vez en cuando. Rectificar de sal. Cocer los ñoquis en abundante agua con sal, escurrirlos con una espumadera a medida que vayan saliendo a la superficie y sumergirlos en la sartén con la salsa. Agregar el *Provolone Valpadana DOP Dulce* en daditos, dejar que se derrita durante un par de minutos y añadir unas hojas frescas de albahaca. Disponer los ñoquis en recipientes individuales, decorar con las rodajas de *Provolone Valpadana DOP Dulce* y servir.

800 g de ñoquis de patata
800 g de tomate natural triturado
1 cebolla • 1 diente de ajo
4 cucharaditas de azúcar
2 cucharaditas de sal
120 g de *Provolone Valpadana DOP Dulce* a daditos
4 rodajas de *Provolone Valpadana DOP Dulce* de 10 g cada una
aceite de oliva virgen extra • albahaca fresca

para 4 personas
grado de dificultad: fácil
tiempo de preparación: 30 minutos



MEDALLONES ASADOS DE PROVOLONE VALPADANA DOP DULCE CON MIEL, NUECES Y ROMERO

Apartar del *Provolone Valpadana DOP Dulce* 8 lonchas de igual grosor con un molde cortador redondo. Cocinarlos en una sartén antiadherente bien caliente durante 8 minutos, dándoles la vuelta al transcurrir la mitad del tiempo o cuando se haya formado una costra dorada en la superficie del queso en contacto con la sartén. Disponer los medallones cocinados en platos individuales, rociarlos con miel y espolvorear las nueces y romero. Servir inmediatamente.

320 g de *Provolone Valpadana DOP Dulce*
4 cucharadas de miel de acacia
80 g de nueces picadas
un puñado de agujas de romero limpias

para 4 personas
grado de dificultad: fácil
tiempo de preparación: 10 minutos



RECETAS CON PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE



» Albóndigas de ternera con tomate
y *Provolone Valpadana DOP Picante* 53

» *Focaccia* con salchicha,
brócoli y *Provolone Valpadana DOP Picante* 55

» Crema de patatas
y cebolla con panceta crujiente
y *Provolone Valpadana DOP Picante* 57

» Espárragos con huevo
y *Provolone Valpadana DOP Picante* 59

» Solomillo de ternera
con *Provolone Valpadana DOP Picante* y trufa 61





ALBÓNDIGAS CON TOMATE Y PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE

250 g de carne picada mezcla de cerdo y ternera
120 g de *Provolone Valpadana DOP Picante*
250 ml de tomate natural triturado
60 g de miga de pan duro
50 ml de leche • 1 huevo
1 cebolleta fresca • 2 ramitas de albahaca
aceite de oliva virgen extra
sal, azúcar

para 4 personas
grado de dificultad: medio
tiempo de preparación: 60 minutos

Remojar el pan en un bol con leche. Colocar en un bol la carne picada y añadir el huevo, $\frac{3}{4}$ de la albahaca lavada y picada y el pan rallado bien exprimido. Mezcla para incorporar todos los ingredientes, añadir sal y pimienta, volver a mezclar y dejar reposar en el frigorífico durante 15 minutos en el estante más frío. Limpiar la cebolleta, conservar la parte verde y cortar en juliana la parte blanca. Poner esta última en una sartén con 3 cucharadas de aceite, dorarla a fuego lento y después añadir el tomate triturado. Agregar 1 cucharadita de azúcar, rectificar de sal y cocinar a fuego medio durante 10 minutos. Sacar la mezcla de la nevera y con las manos tomar la cantidad necesaria para dar forma a pequeñas albóndigas. Freír en abundante aceite, escurrir sobre papel absorbente y finalmente sumergirlas en la salsa de tomate. Cocinar durante 5 minutos más, apagar el fuego y dejar enfriar un poco. Cortar el *Provolone Valpadana DOP Picante* en daditos. Colocar las albóndigas en una bandeja, rociándolas con una cucharadita de salsa. Colocar un dadito de *Provolone Valpadana DOP Picante* en cada una, después sujetarlo con un palillo. Espolvorear con la parte verde de la cebolleta en rodajas y servir.



FOCACCIA CON SALCHICHA, BRÓCOLI Y PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE

1 focaccia blanca redonda para horno
500g de brócoli
200 g de salchicha
150 g de *Provolone Valpadana DOP Picante* rallado
1 diente de ajo
aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta

para 4 personas
grado de dificultad: medio
tiempo de preparación: 35-40 minutos

Limpiar el brócoli quitando las partes más duras y lavarlo bien con agua corriente. Pelar el diente de ajo y ponerlo en una sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Encender a fuego medio y, en cuanto el ajo haya alcanzado un dorado uniforme, añadir el brócoli húmedo y picado. Mezclar con cuidado, cubrir con la tapa y cocinar las verduras durante aproximadamente 20 minutos. Retirar la tapa, rectificar de sal y cocinar. Retirar la piel de la salchicha y colocarla en una sartén antiadherente a fuego medio. Desmenuzarla bien con las púas de un tenedor de madera y cocinar durante 20 minutos, apagar el fuego y reservar. Colocar un papel de horno en la bandeja y colocar la focaccia encima. Distribuir encima el brócoli y la salchicha, rociar con un poco de aceite y hornear a 200 ° C, 10 minutos. Sacar del horno, espolvorear con el *Provolone Valpadana DOP Picante* rallado y servir.



CREMA DE PATATAS Y CEBOLLA CON PANCETA CRUJIENTE Y PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE

100 g de *Provolone Valpadana DOP Picante*
600 g de patatas
4 cebollas
2 zanahorias
80 g de mantequilla
200 ml de sopa de verduras
150 g de panceta en lonchas
sal y pimienta

para 4 personas
grado de dificultad: fácil
tiempo de preparación: 50 minutos

Limpiar y pelar todas las verduras. Cortar las patatas y las zanahorias en trozos, y cortar las cebollas en juliana. Colocar la mantequilla en una sartén de borde alto y encender a fuego lento. Mezclar todas las verduras y dorarlas durante aproximadamente 10 minutos. Añadir el caldo de verduras caliente y continuar cocinando durante otros 30 minutos. Batir todo con una batidora de mano y rectificar de sal. Dorar la panceta en una sartén sin añadir otras grasas. Escurrirla sobre papel absorbente y picarla en trozos grandes. Verter la sopa en recipientes individuales, decorar con la panceta picada y un chorrito de aceite. Cubrir con el *Provolone Valpadana DOP Picante*, espolvorear con pimienta negra y servir.



ESPÁRRAGOS CON HUEVO Y PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE



1 kg de espárragos
4 huevos
120 g de mantequilla
120 g de *Provola Valpadana DOP Picante* rallado
sal, pimienta negra

para 4 personas
grado de dificultad: medio
tiempo de preparación: 20 minutos

Mondare accuratamente gli asparagi e lessarli in acqua bollente salata. Mettere il burro in una padella ampia e accendere una fiamma media. Cuocervi le uova all'occhio di bue e regolarle di sale. Dividere gli asparagi nei piatti individuali, disporvi sopra le uova e spolverizzarle con il *Provola Valpadana DOP Picante* grattugiato e del pepe nero fresco di macina. Servire.





SOLOMILLO DE TERNERA CON PROVOLONE VALPADANA DOP PICANTE Y TRUFA NEGRA

Cocinar los filetes de ternera en una plancha caliente, según el grado de cocción deseado por los comensales. Apartar unos medallones y colocarlos en los platos. Colocar el puré de patatas en una manga pastelera con pico de estrella y exprimir unos rizos para acompañar el filete. Rociar la carne con el aceite de trufa y añadir sal y pimienta. Espolvorear la carne con las escamas de *Provolone Valpadana DOP Picante* y con la trufa cortada en finas láminas. Servir.

4 filetes de ternera de 250 g cada uno
1 trufa negra pequeña
4 cucharadas de aceite de trufa
150 g de *Provolone Valpadana DOP Picante* en escamas
230 g de puré de patata
sal y pimienta

para 4 personas
grado de dificultad: medio
tiempo de preparación: 25 minutos







Impresión terminada en noviembre de 2020
de Grafiche G7 Sas, Savignone (Génova)
para Sagep Editori Srl, Génova



Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it

  *[@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)*