



News - Segreti in tavola
Quartirolo Lombardo DOP

Segreti in tavola

16.12.2018



Quartirolo Lombardo DOP



Sapete qual è uno tra i formaggi vaccini più magri in assoluto, tanto che spesso viene pure inserito nelle diete?

Si chiama Quartirolo Lombardo, e oltre a essere "ipocalorico" è anche squisito e può vantare una storia antichissima. Pensate che si produceva già nel X secolo tra valli e monti lombardi, e si chiama così perché durante la transumanza le vacche brucavano l'erba cosiddetta "quartirola", cioè quella ricresciuta dopo il terzo taglio.

Il Quartirolo quindi si produce secondo tecniche ben consolidate che si sono tramandate di generazione in generazione. Il territorio di produzione è un'area ben circoscritta che si sviluppa intorno a varie province della Lombardia. Al Quartirolo già nel 1996 è stato riconosciuto il marchio DOP, che ne certifica la qualità e la provenienza.

È un formaggio facilmente riconoscibile per la forma a parallelepipedo, la consistenza friabile, la crosta sottile e morbida. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo, e diventa più aromatico a seconda del grado di stagionatura. Infatti oltre i 30 giorni di maturazione il Quartirolo viene commercializzato come Maturo.

Dal punto di vista nutrizionale, oltre a contenere poche calorie, il Quartirolo Lombardo è caratterizzato da ottimi livelli di proteine, vitamine (soprattutto la A) e sali minerali, in particolare calcio e ferro. Inoltre è un alimento naturale e genuino, prodotto senza utilizzare nessun tipo di additivo chimico.

Il Quartirolo Lombardo è un perfetto formaggio da tavola, e questo è l'uso che ne viene fatto di solito, magari condito con un filo d'olio EVO e un pizzico di pepe nero. Si abbina anche benissimo a salumi, noci, miele e mostarde, frutta. Ma ovviamente per i più fantasiosi il Quartirolo si presta anche a preparazioni più creative. Un segreto? Provate a rosolare a fuoco vivo le fette di Quartirolo per poi aggiungerle a una deliziosa caponata come ingrediente speciale!

La ricetta:

Quartirolo Lombardo e caponatina (tratta da: quartirolo.com)

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di Quartirolo Lombardo fresco da 50 g. l'una
300 g di melanzane
80 g di sedano
50 g di olive nere
50 g di polpa di pomodoro fresco
30 g di cipolla
20 g di capperi nani sotto sale
1 cucchiaio di pinoli
2 cucchiari di olio di oliva extravergine
2 cucchiari di aceto invecchiato
Sale e pepe bianco

Scaldare una padella antiaderente e farvi saltare le melanzane tagliate a cubetti senza aggiunta di alcun condimento. Tagliare il sedano a tocchetti e sbollentarlo per 2 minuti in acqua salata. Scolarlo e tenerlo da parte. Tritare la cipolla, tagliare a cubetti la polpa di pomodoro, dissalare i capperi, snocciolare le olive e tagliarle in 4 parti. In una padella scaldare l'olio (eccetto 1 cucchiaino), unirvi la cipolla e farla appassire a fuoco lento per 2 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno senza farle colorire. Unirvi sedano e melanzane, fare insaporire; aggiungere i capperi, i pinoli e le olive; salare, pepare e mescolare. Aggiungere il pomodoro e farlo scaldare. In una padella antiaderente scaldare l'olio rimasto e farvi rosolare le fette di Quartirolo Lombardo a fuoco vivo da entrambe le parti, spruzzando con l'aceto. Adagiare le fette di Quartirolo Lombardo sulla caponatina e versare sulla preparazione l'aceto direttamente dalla padella.

LINK: <https://www.dimensionesuonosoft.it/news/quartirolo-lombardo-dop/>