

TESTATA: Tecnichef.it

DATA: 02.05.2015

OGGETTO: Quartirolo Lombardo DOP: come usarlo al meglio in cucina

QUARTIROLO LOMBARDO DOP: COME USARLO AL MEGLIO IN CUCINA

 Sara Rena  In Evidenza, Tecniche  Lascia un commento

Il **Quartirolo Lombardo** – prodotto italiano di pregio che ha ottenuto il **marchio DOP** – è un formaggio che risulta particolarmente **duttile in cucina**, il che significa che esso si presta a molti e diversi usi culinari.

Se avete acquistato il Quartirolo Lombardo DOP e volete gustarlo al meglio, in modo da poter **apprezzarne tutta la bontà**, ecco alcune informazioni che vi saranno molto utili.

Gli usi del Quartirolo Lombardo DOP in cucina

Il Quartirolo Lombardo DOP è un tipico **formaggio da tavola**, che molto spesso viene gustato da solo, magari condito con un filo d'**olio extravergine di oliva** ed un po' di **sale e pepe** o accompagnato da **pane casereccio**, **crostini** o **bruschette**. In questi casi, la cosa migliore è gustare il formaggio **a temperatura ambiente**.

Ma la consistenza e il sapore che lo caratterizzano fanno sì che il Quartirolo Lombardo sia anche un ottimo **ingrediente** per la realizzazione di molte **ricette diverse**.



Lo si può impiegare, ad esempio, per la preparazione di primi piatti e, in particolare, si presta ad arricchire vari tipi di **risotti** e di **pastasciutte** (ad esempio, risotto alla zucca, al radicchio o agli spinaci, pasta fredda con verdure...).

Tagliato a dadini o a scaglie, poi, è perfetto come complemento di **antipasti freddi**, sia a base di carne sia a base di verdure, e **insalate**.

Altrettanto consigliato è il suo connubio con **verdure cotte**, soprattutto bollite o grigliate (come zucchine, asparagi, zucca...) e **pietanze di carne** (ad esempio, polpette, involtini, carpaccio...).

Non meno indicato è l'utilizzo di questo formaggio come ingrediente di **torte salate, quiches, frittate e sformati**, (ad esempio, a base di spinaci, cipolle, barbabietole, peperoni...) nonché per la preparazione di **salse, sughi e mousse**.

Per via della sua pasta morbida e del suo sapore acidulo, il Quartirolo Lombardo DOP si sposa molto bene anche con la **frutta**, sia **fresca** (specialmente uva, mele e pere) sia **secca** (specialmente noci).

Da provare, infine, è l'accostamento di Quartirolo e **miele**.

Con quale vino gustare il Quartirolo Lombardo DOP?

In abbinamento al Quartirolo Lombardo fresco sono consigliati **vini lombardi** e **non eccessivamente invecchiati**, come un Lugana o un Botticino.

Per il Quartirolo più stagionato, invece, è consigliabile scegliere **vini più strutturati**, come Barbera, Merlot o Valtellina superiore.

Come conservare il Quartirolo Lombardo DOP?

Se volete preservare in maniera ottimale le caratteristiche organolettiche del Quartirolo Lombardo DOP, avvolgetelo in **carta d'alluminio** o, ancora meglio, in un **canovaccio umido** e ponetelo **in frigorifero**, ad una temperatura compresa tra 0 e 6°C.

In questo modo potrete **conservare** il formaggio **per settimane**.

LINK: <http://tecnichef.it/quartirolo-lombardo-dop-come-usarlo-in-cucina/>