

# )Chef&Branzi(

*Il Branzi FTB protagonista della cucina di territorio*



## *Il Branzi FTB protagonista della cucina di territorio*

Nella cucina tradizionale e di territorio sono autentiche le ricette che conosce e pratica la gente per consuetudine e tradizione. Non esiste un'unica e vera ricetta: variano le dosi e i procedimenti, tra un luogo e l'altro, tra una famiglia e l'altra, proprio come nelle molte forme di una lingua locale, parlate con parole e sfumature diverse tra paese e paese.

Ma alla base delle grandi ricette tradizionali esistono sempre ingredienti che sono l'eccellenza tra i prodotti del territorio. Il Branzi FTB, per il territorio bergamasco, è una di queste: al suo sapore caratteristico, dato dal latte crudo di vacca bruna raccolto da piccole aziende agricole di montagna sparse sul territorio della Valle Brembana e dei territori limitrofi, si uniscono la delicata e morbida cremosità che lo rende ideale per ogni preparazione, dalla rustica polenta taragna alle interpretazioni più contemporanee.

Lo sanno bene i grandi chef del nostro territorio, che ci presentano alcune delle loro ricette caratterizzate dal formaggio Branzi FTB, interpretazioni alte della cucina e dei prodotti del territorio bergamasco, apprezzate da buongustai di tutto il mondo.





## **BRANZI FTB STAGIONATO 180 gg.**

CON POLENTA DI CASTAGNE, TUORLO D'UOVO E CROSTINI AL BURRO NOCCIOLA

### **Dosi per 6 persone**

#### ***Per la polenta di castagne:***

1 litro di latte  
1/2 litro d'acqua  
150 g di farina di castagne  
100 g di semolino  
50 g di zucchero  
100 g di burro  
500 g di Branzi FTB stagionato  
(180 giorni)  
Mollica di pane  
(1/2 pagnotta casereccia  
svuotata e sbriciolata)  
Sale q. b.

### **Preparazione**

Unire latte e acqua con il sale e lo zucchero, portare a bollore, aggiungere la farina ed il semolino e stemperare con una frusta. Cuocere la polenta per circa 30 minuti rimestando.

Con l'aiuto dell'affettatrice tagliare il Branzi FTB dello spessore di circa 3/4 mm. In un tegame dorare e tostare la mollica di pane con una noce di burro. Comporre il piatto mettendo la polenta, poi le fette di Branzi FTB e nel centro il tuorlo d'uovo, cospargere con il pane croccante ed irrorare il tutto con burro nocciola profumato alla salvia.

**) Chef & Branzi (**



*Enrico Cerea*

*Chef ENRICO CERA  
di RELAIS "DA VITTORIO"*

[www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)



## QUASI UN DOLCE

BRANZI FTB FRESCO ED INVECCHIATO IN DUE CONSISTENZE CON FICHI,  
SALSA AL CAFFÈ E VANIGLIA

### Dosi per 4 persone

300 g di Branzi FTB stagionato 18 mesi  
300 g di Branzi FTB di 60 giorni  
2 albumi d'uovo  
2 tuorli d'uovo  
2 dl di latte fresco intero  
2 caffè espresso ristretti  
30 g zucchero di canna  
1/3 baccello di vaniglia della Papuaia  
4 fichi freschi mielati

### Preparazione

Grattugiare il Branzi FTB extravecchio con la classica mandolina. Con l'ausilio di carta da forno adagiarvi il Branzi FTB grattugiato dando forma rettangolare per un totale di 16 cialde. Infornare a 150° per quattro minuti. A cottura ultimata ed ancora calde, con un coltello ritagliare le cialde di dimensione desiderata eliminando le sbavature laterali. Fondere a bagnomaria il Branzi FTB più fresco. Montare a neve ben ferma i due albumi, unirli alla fonduta di Branzi FTB precedentemente raffreddata avendo cura di miscelare sempre dall'alto in basso. Avremo ottenuto una mousse che terremo in frigorifero. Sbiancare i tuorli con lo zucchero frustando energicamente. Unirvi il latte precedente bollito aromatizzato con la stecca di vaniglia ed i caffè. Tirare questa crema, su fuoco di bassa intensità, fino al punto "della rosa". Lasciar raffreddare.

### Per comporre il piatto

Montare il "quasi un dolce..." alternando le cialde croccanti con la mousse morbida. Accostarvi della crema al caffè ed ultimare ogni piatto con un fico fresco, pelato a vivo, a temperatura ambiente. Servire subito.

**Chef&Branzi**



Chef EZIO GRITTI  
di "OSTERIA DI VIA SOLATA"

[www.osteriaviasolata.it](http://www.osteriaviasolata.it)



## CANNONCINI DI VERZA E BRANZI FTB

CON PASTA DI GRANO SARACENO CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO DI BRACCA.

### Dosi per 4 persone

8 foglie di verza scottate e tagliate a metà

2 hg di pasta di farina di grano saraceno

100 cl di bechiamelle

100 g di Branzi FTB tagliato a quadretti

50 cl di crema di patate

20 g di tartufo nero di Bracca

50 g di burro

50 g di parmigiano

### Preparazione

Cuocere la verza in acqua salata, raffreddarla e stenderla su un piano. Riempirla con ripieno fatto di bechiamelle e formaggio Branzi FTB fresco (tipo fonduta).

Stendere a mano la pasta tagliata a mo' di pappardelle e cuocerla in acqua salata.

Avvolgere gli involtini con la pasta scaldare in forno per circa 4 minuti e disporre nel piatto con sotto la crema di patate calda, un po' di parmigiano e burro cotto.

Infine lamelle di tartufo e servire.

**Chef&Branzi**



*Paolo Frosio*

Chef PAOLO FROSIO  
di "FROSIO RISTORANTI"

[www.frosioristoranti.it](http://www.frosioristoranti.it)



## GNOCO RIPIENO CON FONDUTA DI BRANZI FTB

### Dosi per 6 persone

1 kg di patate  
150 g di farina bianca  
1 uovo  
50 g di burro  
50 g di parmigiano reggiano  
100 g di Branzi FTB fresco 60 giorni  
40 g di panna  
Sale, Pepe

### Preparazione

In una casseruola a bagnomaria, far sciogliere il Branzi FTB tagliato a dadini e la panna, quando il composto sarà ben amalgamato, ritirarlo in un contenitore e raffreddarlo, una volta freddo formare delle palline.  
Nel frattempo cuocere le patate e preparare l'impasto degli gnocchetti con l'uovo e la farina.  
Pronto l'impasto stenderlo e formare con uno stampo dei dischi dove metteremo la fonduta di Branzi FTB e avvolgeremo il tutto.  
Una volta pronti, cuocerli in acqua bollente, quando verranno a galla scolarli e condirli con burro fuso e parmigiano.

) *Chef&Branzi* (



*Enrico Cerea*

*Chef ENRICO CERA  
di RELAIS "DA VITTORIO"*

[www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)



## VARIAZIONE SUL BRANZI FTB

IL PIATTO SI COMPONE DI DIVERSI ELEMENTI, TUTTI A BASE DI BRANZI FTB.

### SPUMA DI BRANZI FTB

Fate sobbollire 1 litro di latte fresco con 300 g di Branzi FTB a media stagionatura; quindi conservate a fuoco spento in infusione per 45 minuti, poi filtrate e lasciate raffreddare. Inserite nel sifone con l'aggiunta di 1/4 di litro di panna fresca, caricate una capsula di CO<sub>2</sub>, lasciate riposare in frigorifero un'ora prima di servire e sifonate in piccoli contenitori di vetro (con queste dosi, si ottengono circa 20 bicchierini).

### BUDINO DI CARDO GOBBO

Fate cuocere il cardo in circa 500 g in acqua salata, unite il succo di mezzo limone, 20 g di farina emulsionata in 1/2 dl di olio d'oliva, scolate e insaporite il tutto in padella con olio extravergine e pochissima cipolla bianca fino a ottenere una sorta di purea. Quindi aggiungete 250 g di Branzi FTB vecchio grattugiato, 6 albumi d'uovo, un pizzico di sale e di pepe e amalgamate il tutto. Suddividete l'impasto ottenuto in circa 15 stampini in silicone e fate cuocere in forno secco a bagnomaria per 1 ora e mezzo a 110°. Sformateli, fateli raffreddare e toglieteli dagli stampini.

### SCIATT DI BRANZI FTB

Ricavate dei cubi della grandezza di una noce da circa 500 g di Branzi FTB giovane; a parte, preparate la pastella degli sciatt con 100 g di farina gialla, 1 dl di birra e 20 g di farina bianca.

Scaldare 2 litri di olio di semi di girasole fino a raggiungere la temperatura di 170° e friggetevi gli sciatt nel seguente modo: con l'aiuto di uno stuzzicadente infilzate un cubo di formaggio alla volta, intingetelo nella pastella, tuffatelo nell'olio e lasciate che prenda colore; quindi scolatelo su carta assorbente e tenetelo in caldo. Il consiglio è di friggere pochi sciatt alla volta in modo di poterli controllare i cottura (per evitare che si brucino).

) *Chef&Branzi* (

### PER COMPORRE IL PIATTO

Adagiate su piatti abbastanza grandi degli asparagi di mare fritti in precedenza, uno sciatt per ogni piatto e accanto un bicchierino di spuma di Branzi FTB. Da ultimo disponete il budino di cardo gobbo e Branzi FTB.

Volendo, potreste completare il piatto con una fonduta a freddo di Branzi FTB ottenuta frullando circa 100 g di formaggio con 1/4 di litro di latte fresco e passando il tutto con un colino fine.



*Fabrizio Ferrari*

Chef FABRIZIO FERRARI  
di "ROOFGARDEN RESTAURANT"

[www.roofgardenrestaurant.it](http://www.roofgardenrestaurant.it)



## **TORTA FONDENTE DI PATATE E BRANZI FTB STRAVECCHIO (15 MESI)**

### **Dosi per 6 persone**

500 g di patate  
500 g di Branzi FTB stravecchio (15 mesi)  
1 cipolla affettata

### **Preparazione**

Rosolare la cipolla in un tegame antiaderente con un filo d'olio, unire le patate tagliate a cubetti e cuocerle aggiungendo un po' d'acqua e, completamente assorbita, unire il formaggio Branzi FTB e mischiare bene. Lasciare poi che si formi la crosta, prima su un lato e poi sull'altro. Servire la torta ben calda accompagnata da insalatina e polenta grigliata.

**) Chef & Branzi (**



*Enrico Cerea*

*Chef ENRICO CERA  
di RELAIS "DA VITTORIO"*

[www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)



## CIALDE DI "FORMAI DE MUT" AL TARTUFO

RIPIENE ALLA RICOTTA E VERDURE

### Dosi per 4 persone

100 g di Formai de Mut  
100 g di ricotta  
100 g di Brunoise di verdure  
20 g di olio extra vergine d'oliva  
4 g di sale e pepe  
10 g di pistacchi in granella  
20 g di tartufo nero  
2 g di cerfoglio  
100 g di misticanza  
100 g di pomodorini

### Preparazione

Grattugiare il Formai de Mut. Scaldare una padella di alluminio antiaderente e cospargere il fondo con il formaggio grattugiato. Lasciare sul fuoco sino a quando sarà sciolto e mentre è ancora caldo, dargli la forma di cannolo.  
In una padella di alluminio antiaderente saltare le verdure con un goccio di olio extra vergine.  
In una bastardella di acciaio mantecare la ricotta con le verdure. Aggiungere il tartufo e i pistacchi tritati. Regolare di sale e pepe. Riempire con la ricotta e decorare con cerfoglio.  
Servire sopra un letto di pomodorini e misticanza condita a piacere.

) *Chef&Branzi* (



*Chicco Coria*

Chef CHICCO CORIA  
di "ANTICO RISTORANTE DEL MORO"  
da Chicco Coria

[www.chiccoria.it](http://www.chiccoria.it)



## TIRAMISÙ DELL'ALPEGGIO BERGAMASCO

FORMAGGIO DI CAPRA MORBIDO, BISCOTTO DI FARINA SARACENA, PATÉ D'OLIVE  
E FORMAGGIO BRANZI FTB

### Dosi per 4 persone

#### Per il biscotto:

35 g uova intere  
45 g tuorlo d'uovo  
25 g farina di saraceno  
70 g albumi  
10 g zucchero  
70 g farina di mandorle  
25 g formaggio Branzi FTB stagionato  
30 g olive taggiasche tritate  
20 g di burro

#### Per la crema:

50 g tuorlo d'uovo  
30 g formaggio Branzi FTB stagionato  
35 g latte  
5 g agar agar  
70 g mascarpone  
45 g formaggio Branzi FTB fresco  
90 g panna montata

### Preparazione

#### Per il biscotto:

montare 35 g di uova intere e 45 g di tuorlo d'uovo con 25 g di farina saracena. Aggiungere 70 g di albumi montato con 10 g di zucchero. Unire al composto 70 g di farina di mandorle, 25 g di formaggio Branzi FTB stagionato e 30 g di olive taggiasche tritate. Incorporare 20 g di burro fuso e cuocere l'intero composto in forno per 10 minuti a 220 gradi.

#### Per la crema:

montare 50 g di tuorlo con 30 g di Branzi FTB stagionato. Aggiungere 25 gr di latte bollente. Portare il composto a 85 gradi, incorporare 5 g di agar agar, 70 g di mascarpone e 45 g di formaggio Branzi FTB fresco. Unire 90 g di panna montata. In un bicchiere stratificare più volte il biscotto, la crema al mascarpone e le olive. L'ultimo strato va spolverato con polvere di melanzana disidratata e funghi secchi.

Foto Paolo Chiadini  
Tratto dal libro *Pensavo fosse... invece è!*  
di Francesco Gotti  
Edito LA RASSEGNA

) *Chef&Branzi* (



*Francesco*

Chef FRANCESCO GOTTI  
di BOBADILLA Feeling club - Dalmine

[www.bobadilla.it](http://www.bobadilla.it)



## RAVIOLI RIPIENI

CON FORMAGGIO BRANZI FTB STAGIONATO 15 MESI AL BURRO E MIELE

### Dosi per 4 persone

120 g di pasta fresca  
120 g di formaggio Branzi FTB (15 mesi)  
20 g di pane da tramezzino  
20 g di burro  
10 g di miele  
1 g di timo  
10 g di parmigiano

### Preparazione

Grattugiare il formaggio Branzi FTB e il pane. Mischiare con il tuorlo d'uovo.  
Tirare la pasta sottile e formare delle palline con il formaggio.  
Confezionare i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata.  
In una padella sciogliere il burro con il miele e il peperoncino.  
Versare i ravioli in padella e mantecare con il parmigiano e il timo.

**Chef&Branzi**



*Chicco Coria*

Chef CHICCO CORIA  
di "ANTICO RISTORANTE DEL MORO"  
da Chicco Coria

[www.chiccoria.it](http://www.chiccoria.it)



## POLENTA TARAGNA E INVOLTINI CON PANNA

RICETTA DELLA NONNA CRISTINA

### Dosi per 4 persone

#### *Per gli involtini con la panna:*

4/5 fettine lonza di maiale

4/5 fettine fesa di vitello

1 litro panna fresca

Dado granulare

1 bicchiere vino bianco

Pancetta tagliata sottile

Erba, salvia, burro e olio

Limone

#### *Per la polenta taragna:*

2 litri d'acqua

300 g farina gialla (integrale)

200 g formaggio Branzi FTB stagionato  
(180 giorni) a dadini

600 g formaggio Branzi FTB fresco  
(60 giorni) a dadini

Sale una manciata

### Preparazione

#### *Per gli involtini*

Stendere su ogni fetta di carne una fettina di pancetta e una foglia di salvia (se preferite potete anche metterla fuori). Arrotolare formando un involtino che formerete con uno stecco di legno. Rosolate gli involtini con olio e burro poi bagnarli con il vino bianco, lasciare evaporare, poi aggiungere un misurino scarso di dado granulare (o un dado normale) con un mestolo abbondante di acqua calda. Cuocete a fuoco basso. Quando l'acqua sarà evaporata aggiungere poco per volta la panna avendo cura di farla addensare prima di aggiungerne altra. Cuocete lentamente a fine cottura (40/50 minuti). Aggiustare di sale poi aggiungere una spruzzata di limone. Mescolare e servire ben caldo sulla polenta taragna.

#### *Per la polenta taragna*

Scaldare l'acqua nel paiolo, aggiungere il sale prima che inizi a bollire. Quando bolle spegnere il fuoco e aggiungere la farina a pioggia mescolando con un frustino in modo che non si formino grumi, riaccendere il fuoco. Cuocete per 50/60 minuti mescolando spesso con un bastone (cucchiaio) di legno (paiolo elettrico). A cottura ultimata aggiungere prima il Branzi FTB stagionato, mescolare bene poi il Branzi FTB fresco. Mescolare ancora un pochino e servire in un piatto fondo con sopra 2 involtini con un bel mestolo di sugo di panna che nel frattempo avrete preparato a parte.

) *Chef&Branzi* (



*Midalì Figliuzzi*  
RICETTA DELLA NONNA  
RIPROPOSTA DALLA FIGLIA AGNESE MIDALI  
Branzi

[www.formaggiobranzi.it](http://www.formaggiobranzi.it)

LATTERIA SOCIALE CASEARIA DI BRANZI

Via San Rocco, 41/B - Branzi (BG) - Tel. 0345.71074 - Fax 0345.70039  
info@formaggiobranzi.com - www.formaggiobranzi.com