



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



ive

PERCORSI NELLA
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

IL MONTASIO DOP

Il Montasio è un gustoso formaggio a pasta cotta semidura, ottenuto esclusivamente con latte bovino prodotto in specifiche aree del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, tra cui alcune zone della Venezia Orientale. La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è attribuibile solo ad alimenti le cui caratteristiche dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio di produzione. Il Montasio si può gustare in diverse fasi di stagionatura: fresco, oltre i due mesi; mezzano, oltre i 4 mesi; stagionato, oltre i 10 mesi; stravecchio, oltre i 18 mesi. È ottimo da solo, per scoprirne così le differenze di gusto in base alla stagionatura, o per arricchire verdure, frittate, timballi, risotti, primi piatti, carni e alcuni tipi di pesce. Lo stravecchio può essere anche grattugiato.

THE MONTASIO DOP

Montasio is a tasty semi-hard cooked cheese, made exclusively from cow's milk produced in specific areas of the Friuli Venezia Giulia and Veneto, including some areas of Eastern Venice. The DOP (protected designation of origin) is attributed only to foods whose characteristics depend primarily or exclusively on the production area. Montasio can be enjoyed at different ripening stages: fresco, over 2 months; mezzano, over 4 months; stagionato, over 10 months; stravecchio, over 18 months. It's great on its own, so you can find out the taste's differences depending on the seasoning, or to enrich vegetables, omelettes, pies, risottos, pasta dishes, meat and certain types of fish. The stravecchio can also be grated.

MONTASIO DOP

Der Montasio ist ein schmackhafter Halbhartkäse, der ausschließlich aus Rindermilch in bestimmten Gebieten des Friaul-Julisch-Venetien und dem Veneto produziert wird, unter anderem auch in einigen Bereichen des östlichen Venetiens. Das DOP-Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung wird nur Lebensmitteln verliehen, deren Inhaltsstoffe hauptsächlich oder ausschließlich aus dem Produktionsgebiet stammen. Den Montasio kann man in verschiedenen Reifephasen verköstigen: frisch – älter als zwei Monate; mittellalt – älter als vier Monate; reif – älter als zehn Monate und sehr alt – älter als 18 Monate. Am besten probieren Sie ihn ohne Beilagen, um die Geschmacksunterschiede der unterschiedlich lang gereiften Stücke zu entdecken, oder als Beilage zu Gemüse, Frittata, Pasteten, Risotti, ersten Hauptgängen, Fleisch und verschiedenen Fischsorten. Der sehr alte Montasio kann auch gerieben werden.



PERE GRATINATE AL MONTASIO
(Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 pere
- gr. 25 di pinoli
- gr.30 di uvetta sultanina
- gr.10 di zucchero
- gr. 25 di burro
- gr. 50 di biscotti sbriciolati
- vino bianco secco
- gr. 70 di formaggio Montasio, stagionato e grattugiato
- 1/2 limone
- Cognac quanto basta

PREPARAZIONE:

Prendere le pere, lavarle, tagliarle a metà nel senso della lunghezza, privarle del torsolo e quindi scavarle con un cucchiaino. Passare al burro la polpa ricavata con tutti gli ingredienti sopradescritti e bagnare il tutto con qualche goccia di Cognac. Nel frattempo, affinché le pere scavate non diventino nere, si consiglia di spruzzarle con un po' di limone.

Quando la farcita sarà pronta, riempire con questa le pere e infornarle a 160° per circa 3/4 d'ora bagnando, di tanto in tanto, con del vino bianco secco affinché non si seccino troppo.

Quando saranno cotte e ben gratinate, servirle irrorandole con il succo che durante la cottura hanno perso.

PEARS AU GRATIN WITH MONTASIO (Consortium for the Preservation of Montasio cheese)

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 2 pears
- gr. 25 pine nuts
- gr.30 raisins
- gr.10 sugar
- gr. 25 butter
- gr. 50 crumbed cookies
- dry white wine
- gr. 70 of Montasio, stagionato and grated
- 1/2 lemon
- Cognac to taste

PREPARATION:

Take the pears, wash them, cut them in half lengthwise, remove the core and then dig them with a spoon. Butter the pulp with all the ingredients described above and soak it all with a few drops of Cognac. In the meantime it is advisable to sprinkle the pears with a bit 'of lemon so they do not become black.

When the stuffed is ready, fill this with pears and bake at 160 degrees for about 3-4 minutes wetting, from time to time, with the dry white wine so they do not dry too much.

When they are cooked and well gratin, serve basting with the juice they lost during cooking.

ÜBERBACKENE BIRNE MIT MONTASIO (Verband zum Schutz des Montasio-Käse)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Birnen
- 25gr Pinienkerne
- 30gr Rosinen
- 10gr Zucker
- 25gr Butter
- 50gr zerbröselte Kekse
- trockener Weißwein
- 70gr Montasio-Käse, reif und gerieben
- 1/2 Zitrone
- Cognac nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Waschen Sie die Birnen und teilen Sie sie der Länge nach in zwei Hälften, befreien Sie sie vom Kerngehäuse und höhlen Sie sie dann mit einem Löffel aus. Vermischen Sie anschließend das ausgehöhlte Fruchtfleisch mit der Butter und den restlichen oben aufgezählten Zutaten. Beträufeln Sie das Ganze anschließend mit etwas Cognac. Sie sollten die ausgehöhlten Birnen in der Zwischenzeit mit etwas Zitrone beträufeln, um eine Dunkelfärbung zu vermeiden. Befüllen Sie die Birnen mit der fertigen Füllung und erhitzen diese für etwa 45 min bei 160°C im Ofen, wobei Sie nach und nach etwas Weißwein dazugeben, damit die Birnen nicht zu sehr austrocknen.

Servieren Sie die fertig überbackenen Birnen mit ein paar Spritzern des Saftes, den sie während des Backens verloren haben.



www.i-ve.it

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzPE8bE1ILOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/iveit/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>