

Provato per te

IL FORMAGGIO in sfoglie goloso e trasformista



Fabiano Guatteri, scrittore e giornalista milanese, scrive di cibi e vini su numerose testate.

✓ **PRESENTAZIONE** *Carpaccio Leerdammer 125 g, 1,95 euro.* Prodotto fresco in vaschetta, conservato in atmosfera protetta. Quando apri la confezione avverti subito la tipica fragranza del Leerdammer, con sentori di latte e di burro. Le fettine, più sottili e più ampie di quelle che finora si trovavano in commercio, si possono arrotolare senza che si spezzino.

✓ **GIUDIZIO** Dolcezza del latte e sapidità caratterizzano in modo armonico queste sfoglie, che si fondono non appena le metti su un cibo caldo, già servito nel piatto, come un risotto o una vellutata di verdure.

✓ **GUSTALO COSÌ** La confezione va conservata in frigorifero. Per valorizzare il gusto del formaggio, tienilo per 15 minuti a temperatura ambiente prima di servirlo. Se vuoi mangiarlo al naturale, trasferisci le sfoglie in un piatto senza sovrapporle e passale nel forno o nel microonde il tempo necessario perché si scaldino senza però sciogliersi.

✓ **ABBINAMENTO OK** Puoi utilizzarlo al posto delle normali fettine, ma non solo. Prova a cuocere velocemente in padella una dadolata di zucchine e funghi con aglio e olio. Disponi una sfoglia di Leerdammer in ogni piatto, adagia al centro la preparazione e sovrapponi con un'altra fetta di carpaccio: passa nel forno molto caldo 30-40 secondi e servi subito. Oppure farcisci le sfoglie con ricotta, spinaci e nocciole tritate, arrotolale, passale in forno per circa un minuto e gusta subito questi insoliti cannelloni.

