

Escalope au fromage bleu: la prima ricetta del Commercialista Telematico

di [Luca Bianchi](#)

Pubblicato il 12 marzo 2016

avviamo una nuova rubrica sul sito del Commercialista Telematico: dato che la professione è stressante, che parliamo sempre o quasi di lavoro ci riserviamo per il sabato uno spazio per parlare di argomenti extraprofessionali... iniziamo con la cucina: proponiamo una tipica ricetta francese abbastanza facile ma che può dare risultati molto gustosi: l'escalope au fromage bleu (o scaloppina al formaggio blu)



Da questo sabato apriamo una nuova rubrica sul sito del Commercialista Telematico: dato che la professione è stressante, che parliamo sempre o quasi di lavoro ci riserviamo per il sabato uno spazio per parlare di un argomento extraprofessionale... iniziamo con la cucina, dato che tanti dei nostri lettori e collaboratori sono amanti del buon cibo; anche perchè è forse più piacevole discutere di fisco e di contabilità comodamente ed amichevolmente seduti a tavola.

Per questo mese di marzo ancora invernale e per avviare la rubrica apriamo con un piatto tipico della cucina francese, scoperto da chi scrive viaggiando in Alvernia: l'escalope au fromage bleu.

Per i profani è la scaloppina con crema di formaggio blu (tipo gorgonzola): il formaggio blu è un formaggio erborinato, cioè un formaggio la cui pasta è caratterizzata dalla presenza di muffe naturali. Il più famoso formaggio erborinato è il roquefort, in Italia il gorgonzola (ma esistono tantissimi formaggi blu).

A gusto di chi scrive il formaggio adatto a tale ricetta è bleu d'Auvergne, ma sono ottimi anche il Roquefort (sempre francese) o i formaggi delle britanniche (Stilton Blue o Cashel Blue). La ricetta è ripetibile anche col gorgonzola nostrano. È importante segnalare che ogni formaggio erborinato ha un sapore diverso e che pertanto la crema di formaggio avrà un effetto diverso: più forte sarà il sapore del formaggio, più deciso sarà il sapore della crema.

Ingredienti

Come per ogni ricetta ecco gli ingredienti (base 2 persone)

2 scaloppine di vitello

farina e pan grattato

burro (qualche fiocco)

80 grammi di formaggio (circa)

latte/panna

sale q.b.

a piacere (un bicchierino di vino bianco/brandy/cognac/calvados).

Istruzioni

Panare le scaloppine con farina e pangrattato e rosolarle in padella col vino bianco volendo salarle (poco) a fine cottura; tenere in caldo le scaloppine rosolate.

In un altro tegame/padella fondere il formaggio (tendenzialmente aiutandosi con un po' di latte o panna). I dati in ricetta sono indicativi sul peso in quanto la fusione del formaggio deve creare una crema abbondante per coprire le fettine di carne.

Trattandosi di formaggi erborinati, la fusione del formaggio produrrà una crema color terra.

La ricetta francese prevede di aiutarsi in fase di fusione con un bicchierino di liquore: se devo scegliere preferisco il calvados.

Versare la crema sulle scaloppine già rosolate e ripassarle in cottura per pochi minuti. Per essere più aderenti alla ricetta francese in questo momento si può aggiungere qualche fiocco di burro.

Dato che la crema ha un sapore tendenzialmente forte, consiglio di salare troppo la carne.

Come contorno si può optare per riso pilaf o patate a vapore che possono aiutare a raccogliere il sugo e sostituire il pane.

Come abbinamento enologico: ovviamente un buon rosso... magari un borgogna.

Buon appetito!

Se volete inviarci vostro materiale per la rubrica vi aspettiamo....

12 marzo 2016

Luca Bianchi

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l