

SQUA CQUE RONC REMA

Crema spalmabile con formaggio
molle da latte italiano 



Caseificio Mambelli: tre generazioni di casari,
una famiglia con la **vocazione al genuino**.

Il segreto? Impiego esclusivo di ingredienti
naturali, latte da stalle selezionate,

metodi di lavorazione
artigianali, nessun utilizzo
di conservanti o additivi.



Squacqueroncrema

è un modo tutto nuovo

di gustare il formaggio romagnolo più famoso.

Una Crema pronta da gustare: spalmala
per una merenda indimenticabile, o scatena
la creatività in cucina.



01 L'ANTIPASTO

QUATTRO DIVERSI FINGER FOOD

**Crema di Squacquerone
con broccoletti verdi**

**Crema di Squacquerone
con zucca stufata**

**Crema di Squacquerone
con germogli misti**

**Crema di Squacquerone
con agrumi**

Procedimento

Sbollentare i broccoletti, raffreddare e condire con olio, sale e pepe. Disporre sulla Crema.

Tagliare la zucca a cubetti di 1 cm. Cuocerla con olio, aglio in camicia, alloro, sale e pepe. Raffreddare e disporre sulla Crema.

Soeigliete dei germogli a vostro piacimento e disporli sulla Crema con un pizzico di sale e olio extra vergine.

Pulire a vivo l'arancio, il pompelmo rosa, mandarino o altri agrumi a vostro piacimento. Disporli sulla Crema.



02 IL PRIMO PIATTO

RAVIOLI DI BORRAGINE CON CREMA CALDA DI SQUAQUERONE

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

250 g di farina per sfoglia

140 g di uova fresche

Per la farcia

200 g di borragine

1 spicchio d'aglio in camicia

½ dl di olio extra vergine di oliva

140 g di Crema di Squacquerone

20 cl di olio extra vergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

Impastare la pasta e coprirli con la pellicola, poi cuocere la borragine a fuoco vivo in padella con l'olio e l'aglio. Salare e pepare, poi tritare il tutto al coltello eliminando l'aglio. Stendere la pasta e fare i ravioli. Cuocerli in acqua salata e metterli in padella con l'olio. Scaldare la Crema di Squacquerone a bagnomaria o nel microonde, frustare fino ad ottenere una Crema liscia e omogenea. Disporre la Crema sul fondo dei piatti caldi e sovrapporre i ravioli.



03 IL SECONDO PIATTO

SCHIACCIATA DI PATATE CON CREMA DI SQUAQUERONE

Ingredienti per 4 persone

600 g di patate
1,5 dl di olio extra
vergine di oliva
200 g di Crema
di Squacquerone
Sale e pepe

Procedimento

Pelare le patate, tagliarle a pezzettoni e cuocerle in acqua salata. Scolarle, schiacciarle con lo schiaccia patate e condire con olio, pepe e aggiustare di sale. Disporle sui piatti caldi con sopra la Crema di Squacquerone.



04 IL DOLCE

CHEESECAKE CON CREMA DI SQUAQUERONE

Ingredienti

Per la base

250 g di biscotti secchi
100 g di burro
1 uovo

Per il ripieno:

300 g di Crema di Squaquerone
300 g di ricotta di latte intero
3 uova
3 cucchiaini di zucchero
1 bustina di vanillina
marmellata a piacere

Procedimento

Sbriciolare i biscotti in un recipiente col burro fuso e l'uovo. Foderare una tortiera da circa 24 cm con l'impasto, e porla in frigorifero. Amalgamare la Crema di Squaquerone e la ricotta, aggiungere la vanillina, lo zucchero e i tuorli continuando a mescolare. Montare gli albumi a neve fermissima, aggiungerli al preparato incorporando dal basso verso l'alto. Togliere la base dal frigo e versarvi tutto il preparato, livellandolo col cucchiaino. Infornare per mezz'ora a 180 gradi a forno già caldo. Lasciare raffreddare bene la torta, poi spalmarla con la marmellata.



05 IL DOLCE

GELATO DI CREMA DI SQUAQUERONE CON MERINGHE E CONFETTURA

Ingredienti per 4 persone

½ l di latte fresco
300 g di Crema
di Squaquerone
25 g di glucosio
75 g zucchero

Per le meringhe

100 g di zucchero semolato
50 g di albumi d'uovo
100 g di confettura
di pesche
al rosmarino CaMi

Procedimento

Scaldare il latte con lo zucchero e il glucosio a 55°, unire la Crema di Squaquerone. Frullare con il mixer a immersione e lasciare raffreddare per 3 ore in frigorifero. Mantecare nella gelatiera e servire subito con la confettura di pesche e le meringhe. Per le meringhe: montare l'albume con lo zucchero a neve ferma, mettere in un sacchetto da pasticceria e formare su di una placca con della carta da forno delle piccole meringhe. Cuocerle in forno a 100° per 8 ore, e una volta raffreddate conservare in un contenitore ermetico.

Caseificio Mambelli s.r.l.

via Ceredi, 1402

47032, S. Maria Nuova di Bertinoro, Fo

tel. 0543 440936

www.mambelli.com

spaccio aziendale

lun/ven 8.00 – 18.00

sab 8.00 – 12.00

