



“Casoncelli in cerca di autore. Ad ogni ristoratore la sua interpretazione”.

Insegna: RISTORANTE DELLA TORRE (Albergo Ristorante della Torre)

Indirizzo: PIAZZA CAMILLO CAVOUR 26-28 24069 TRESORE BALNEARIO BG.

Sito web: www.albergotorre.it

Ricetta: Casoncelli con le Pere, Formai de Mut D.O.P. in scaglie e burro chiarificato delle Orobie

Breve spiegazione del piatto (max 200 battute)

Variante dei Casoncelli tradizionali, nata dalla ricerca dell'antica cucina contadina Bergamasca. Ingrediente primario la "Pera Pirola", frutto invernale della nostra terra. L'ingrediente principale, varia secondo le stagioni. In Inverno la "Pera Pirola", in Primavera la "Pera Decana", in Estate e inizio Autunno la "Pera Spadona". Casoncelli che in ogni stagione donano una leggera e armonica variazione aromatica. Mai troppo dolci, grazie al Formai deMut D.O.P che dosato correttamente nel ripieno, così come a scaglie sui Casoncelli e l'aggiunta finale del "Burro delle Orobie" chiarificato, si crea un'equilibrio sensoriale omogeneo.