

DANABLU

[FORMAGGIO ERBORINATO DANESE]

- DANIMARCA -



Il Danablu, o Danish Blue, è un formaggio erborinato danese prodotto con latte vaccino. Il formaggio viene erborinato con il fungo *Penicillium roqueforti* e poi stagionato per 12 settimane. Il suo alto contenuto di grassi rende il Danablu adatto anche come formaggio da spalmare.

Un po' di storia



Già nel 1874, la pioniera del formaggio Hanne Nielsen cercò di emulare il formaggio Roquefort di Havarti Garden, utilizzando latte vaccino al posto del latte di pecora. Fu però grazie a Marius Boel che la produzione di formaggio erborinato decollò a partire dal 1914. Verso la fine degli anni venti provò ad aggiungere panna omogeneizzata al processo di produzione. Nacque così il Danablu, un formaggio più bianco con un maggior contenuto di grassi e un sapore eccezionalmente forte. Nel 2003, il Danablu è stato aggiunto all'elenco dei prodotti di qualità protetti dall'Unione europea.

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con lo squisito Danablu: Palthesta con Danablu grigliato e fiori!

INGREDIENTI:

Per il palthesta

- 200 g di porridge d'orzo
- 50 g di lievito madre attivo
- 1 uovo grande
- 150 g di latte
- 100 g di farina
- sale
- 1 noce di grasso di manzo invecchiato o di burro chiarificato

Per la preparazione del Danablu

- 50 g di Danablu
- 20 g di lievito secco in scaglie
- 10 g di burro chiarificato

Per la preparazione dei fiori

- fiori di giardino e di campo (finocchio rosso, fiore di sambuco, fiordaliso, rosa, timo, fiore di melo ecc.)
- ½ litro d'acqua + 50 g di sale
- 20 g di sale
- 100 g di erbe fresche (prezzemolo, salvia, levistico, aglio orsino ecc.)
- qualche foglia di levistico e di aglio orsino
- un po' di formaggio stagionato (Comté o Gruyère)

Procedimento

- Preparare dapprima il porridge d'orzo facendo cuocere l'orzo con l'acqua fino ad ottenere una consistenza cremosa. Condirlo con il sale
- Mescolare a mano il porridge d'orzo con il lievito madre, l'uovo, il latte, la farina e il sale.
- Lasciar lievitare per 3 ore a temperatura ambiente e poi mescolare delicatamente la pastella.
- Ungere una padella in ghisa con grasso di manzo invecchiato o burro chiarificato.
- Cuocere i pancake di porridge d'orzo a fuoco medio-alto, 3 minuti da un lato e 2 minuti dall'altro. I pancake devono essere croccanti all'esterno e morbidi al centro.
- Tagliare il formaggio Danablu a fette sottili e metterlo in una padella di ghisa. Grigliare le fette di formaggio e abbrustolirle con un cannello da cucina finché non saranno quasi nere e fuse. Lasciarle raffreddare e poi sbriciolare il formaggio fino ad ottenere un crumble fine.
- Far soffriggere il lievito in scaglie in una padella asciutta, mescolando continuamente.
- Incorporarlo al formaggio mescolando, quindi aggiungere il burro chiarificato.
- L'ideale sarebbe preparare i fiori in tarda primavera, quando la natura ne ha molti da offrire.
- Mettere i fiori commestibili in una salamoia e lasciarli in frigorifero per una notte in un barattolo ben chiuso.
- Mescolare il sale e le erbe fresche servendosi di mortaio e pestello e lasciarli asciugare durante la notte.
- Tritare finemente alcuni fiori freschi commestibili.
- Rosolare il levistico e l'aglio orsino finché non sono croccanti e condirli con il sale alle erbe.
- Stendere sul palthesta tiepido il burro di nocciole. Grattugiare sul palthesta un po' di formaggio stagionato. Coprire il palthesta con il crumble di Danablu e lievito.
- Aggiungere il levistico e taglio orsino grigliati dopo averli schiacciati
- Guarnire con i fiori sottaceto e i fiori freschi tritati. Condire con sale alle erbe.