

NOORD-HOLLANDSE GOUDA
[FORMAGGIO NOORD-HOLLANDSE GOUDA]
– PAESI BASSI –

CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

**NOORD-HOLLANDSE
GOUDA
- PAESI BASSI -**

FORMAGGIO NOORD-HOLLANDSE
GOUDA
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Nella città olandese di Alkmaar, dalla fine di marzo fino a settembre, si presenta agli occhi dei visitatori una scena veramente pittoresca: inoltrandosi nel centro città i portatori di formaggio vestiti in abiti tradizionali camminano con delle particolari strutture in legno che trasportano fino anche ad otto enormi forme di formaggio.

Ed è un'usanza sempre continuata a partire fin dal Medioevo, quando sulla Waagplein i portatori mettevano, come oggi, i formaggi sulle bilance sotto gli occhi dei maestri pesatori, mentre commercianti ed assaggiatori stabilivano la qualità e negoziavano il prezzo più conveniente.

La produzione, poi, ha un che di particolare! Il latte utilizzato viene prodotto da mucche che pascolano sei ore al giorno per 120 giorni all'anno. Questo viene addensato nel caseificio con fermenti lattici e caglio, da cui deriva la cagliata. La cagliata è tagliata e pressata tramite una forma tipica che lascia fuoriuscire l'umidità. Poi la forma lasciata in salamoia e portata in magazzino, viene fatta stagionare a 12-15° e girare regolarmente per preservarne l'aspetto e infine viene ricoperta di paraffina per evitare muffe.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta per un ottimo primo piatto ad un passo dai pascoli e a un passo dal mare!

PASTA CON ANGUILLA E FORMAGGIO STAGIONATO



INGREDIENTI:

- 400 g di pasta (linguine o spaghetti)
- 2 scalogni tritati finemente
- 3 spicchi d'aglio tritati finemente
- Pepe bianco appena macinato
- 2 anguille affumicate
- Mezzo cipollotto ad anelli
- 3 pomodori sbucciati, privati dei semi e tagliati a cubetti
- 75 g di formaggio Noord-Hollandse Gouda
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

1. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.
2. Sciacquare brevemente la pasta sotto l'acqua corrente fredda.
3. Far soffriggere gli scalogni e l'aglio in un abbondante giro d'olio d'oliva fino a quando non saranno traslucidi.
4. Aggiungere la pasta, scaldare il tutto e condire con sale e pepe.
5. Mescolare l'anguilla, i cipollotti e i pomodori con la pasta e versare il tutto in una ciotola.
6. Grattugiarvi sopra il Noord-Hollandse Gouda stagionato e guarnire con il prezzemolo tritato finemente. Il sapore dolce e intenso del formaggio completa l'esperienza al palato di questo piatto.

Et voilà, il piatto è servito!