

TELEMEA DE IBĂNEŞTI
[FORMAGGIO DI IBĂNEŞTI]
– ROMANIA –



STORIA E CURIOSITÀ



Il Telemea de Ibăneşti è un formaggio rumeno della regione di Mures che gode della Denominazione di Origine Protetta dal 2015.

Il Telemea è ricavato esclusivamente dal latte di vacche che abbiano pascolato almeno sei mesi nella valle del Gurghiu e che abbiano passato i propri inverni a nutrirsi di fieno cresciuto in questa particolare area geografica.

Il Telemea de Ibăneşti ha un sapore sui generis che deriva proprio dalla salamoia ricavata da pozzi di acqua salata della zona di Orşova. Il Telemea fresco contiene più acqua, il che lo rende un formaggio a pasta molle o semimolle, mentre il Telemea stagionato ha una consistenza più compatta e un sapore più intenso. Le spezie, come il cumino, conferiscono generalmente al formaggio un aroma pronunciato che gli consente di essere consumato da solo, in insalate o frittate, o anche con pancake salati.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta sicuramente adatta agli amanti del formaggio fresca ed originale!

PANE RUMENO AL FORNO CON TELEMEA DE IBĂNEŞTI E SALSA DI FORMAGGIO DI CAPRA



INGREDIENTI:

Per l'impasto

- 300 g di farina
- 130 g di purea di patate (preparata in anticipo)
- 7 g di sale
- 15 g di lievito
- 20 ml di acqua tiepida
- 200 g di yogurt

Per il ripieno

- 100 g di burro
- 50 g di farina
- 50 g di latte intero

- 100 g di Cașcavea de pe
- Valea Doftanei (formaggio rumeno affumicato)
- 200 g di patate lesse (sbucciate)
- 300 g di Telemea de Ibănești
- 5 g di sale
- 2 g di pepe
- 0,5 g di noce moscata

Per la salsa

- 200 g di panna da montare
- 200 g di burro
- 150 g di formaggio di capra
- 30 g di semi di senape in salamoia (acquistabili in negozi specializzati)
- 4 uova alla coque (cottura: 4 minuti)

PREPARAZIONE

1. Per preparare l'impasto, mescolare gli ingredienti secchi e la purea di patate. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e mescolarlo con una forchetta. Aggiungere lo yogurt e ammassare l'impasto per almeno 10 minuti finché non diventa morbido e cremoso. Coprirlo con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 20 minuti. Togliere l'impasto dal frigorifero 10 minuti prima dell'uso.
2. Per il ripieno, sciogliere il burro a fuoco lento e aggiungere la farina. Rosolare la farina per 3 minuti finché non emana un odore tostato di frutta secca; quindi aggiungere il latte. Mescolare fino ad ottenere una besciamella. Togliere la besciamella dal fuoco e aggiungervi il formaggio affumicato a cubetti. Schiacciare le patate lesse insieme al Telemea de Ibănești. Aggiungere il composto di patate e formaggio alla besciamella e mescolare. Condire con sale, pepe e noce moscata e lasciar raffreddare in frigorifero.
3. Per la salsa, cuocere a fuoco lento la panna da montare, il burro e il formaggio di capra, senza smettere di mescolare, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Aggiungere alla fine i semi di senape in salamoia.
4. Stendere l'impasto ad uno spessore di 5 mm. Ritagliare 8 dischi di 20 cm di diametro. Formare una specie di cestino con ogni disco, mettervi al centro un uovo alla coque con la besciamella al Telemea e coprirlo con un altro disco di sfoglia.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 7 minuti. Asciugare il pane con uno strofinaccio e versarvi sopra la salsa di formaggio di capra.

Et voilà, il piatto è servito!