A Novara per gustare il vero Gorgonzola DOP

Nel pieno centro di **Novara** abbiamo visitato l'**Hostaria I 2 ladroni**. I due gestori hanno saputo creare un'atmosfera scanzonata e simpatica, con un menù di alto livello. Inoltre, l'Hostaria è uno dei migliori posti dove degustare, fra una bagna cauda e un piatto di ravioli di brasato, il vero **Gorgonzola DOP**, accompagnato da un vino selezionato. Ed è proprio di uno dei piatti a base di gorgonzola, i Turnedos di manzo, che siamo riusciti a carpire la ricetta, una delle specialità dello chef Luca Corradino.

Tournedos di manzo con… Gorgonzola
su crema di cannellini con rosone di radicchio tardivo stufato al lardo valdostano

Ingredienti per 4 persone:
4 filetti di manzo da 180 gr. cad. – 300 gr. cannellini in scatola
2 ceppi di radicchio tardivo di Castelfranco – 2 fette di gorgonzola piccante DOP
4 fette di lardo d'Arnad – 2 scalognetti – 2 rametti di rosmarino – 2 cucchiai di farina
1 bicchiere di vino rosso – sale e pepe nero – alloro – olio d'oliva

Sgocciolate i fagioli in scatola, lavateli in acqua fredda, scolateli e frullateli bene. In un padellino rosolare il lardo con cinque cucchiai d'olio, aglio, rosmarino, filtrarlo e unirlo alla crema di fagioli, mettete il tutto in una casseruola e tenete in caldo. Nettate il radicchio, unitevi il lardo rosolato e sistematelo in un cartoccio di carta forno

bagnata e strizzata, cuocete in forno ad una temperatura di circa 120° per almeno 25 minuti.
Nel frattempo infarinate i filetti e rosolateli con un filo d’olio e una foglia di alloro, in una padella scaldata precedentemente. Rosolate per circa tre minuti da ambedue i lati, sistemate i filetti su di una placca (infornare a 210°) eliminate l’olio dalla padella e sfumate con il vino, salate pepate e fate ridurre.
Ricavate dalle fette di gorgonzola 6 medaglioni e poneteli in frigorifero. Sistemate sui piatti la crema di cannellini ben calda, posizionate al centro il filetto e posatevi sopra i medaglioni di gorgonzola. Salsate con il fondo al vino rosso e ultimate con il radicchio stufato.

Vino consigliato Dolcetto d’Acqui Superiore

Difficoltà medio
Preparazione 35 minuti
Cottura 30 minuti