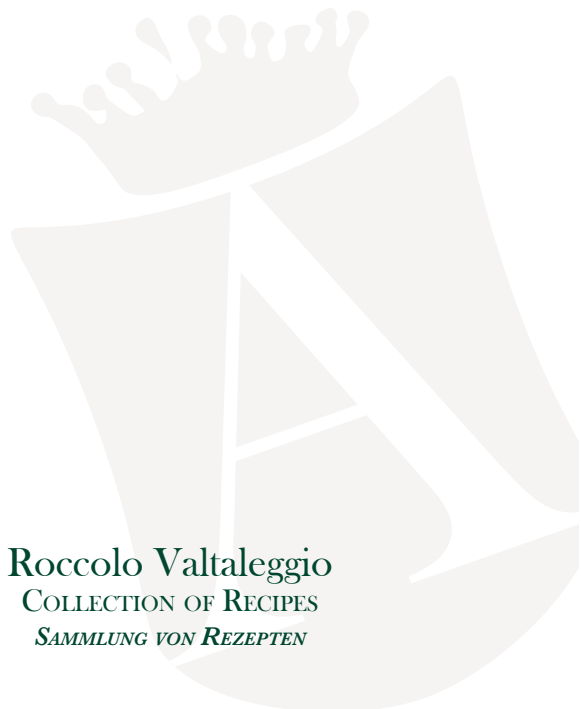




casArrigoni
storie di formaggi



Roccolo Valtaleggio
COLLECTION OF RECIPES
SAMMLUNG VON REZEPTEN



ROCCOLO VALTALEGGIO

One of the world's most delicious inventions

Il Roccolo is a cheese created from the creativity of casA and has been awarded multiple times at the international level.

Its name comes from the cylindrical constructions typical of the Valtaleggio area. Its uniqueness lies above all in its double texture—creamy and buttery on the outside yet crumbly within—and in its dual flavor: rich, buttery, and sweet in the softer layer, while slightly tangy at the core. The prolonged centripetal aging process, carried out in our renowned cellars, together with a secret recipe, are the reasons behind this remarkable success.

Eine der köstlichsten Erfindungen der Welt

Il Roccolo ist ein Käse, der aus der Kreativität von casA entstanden ist und mehrfach international ausgezeichnet wurde.

Seinen Namen verdankt er den zylindrischen Bauten, die typisch für das Valtaleggio-Gebiet sind. Seine Einzigartigkeit liegt vor allem in seiner doppelten Textur – außen cremig und buttrig, innen jedoch bröckelig – sowie in seinem doppelten Geschmack: reichhaltig, buttrig und süß in der weicheren Schicht, während der Kern leicht würzig ist. Der lange zentripetale Reifungsprozess, der in unseren renommierten Kellern durchgeführt wird, zusammen mit einem geheimen Rezept, sind die Gründe für diesen bemerkenswerten Erfolg.



Pasta with Zucchini and Roccolo Valtaleggio Sauce

Pasta mit Zucchini und Roccolo-Valtaleggio-Sauce

Ingredients

- 2 zucchinis
- 150 g Roccolo Valtaleggio cheese
- A splash of milk
- 270 g penne rigate
- Extra virgin olive oil
- Black pepper to taste
- Salt to taste

Preparation

Wash the zucchinis, grate them finely, and season with a pinch of salt. Place them in a clean kitchen towel and squeeze thoroughly to remove excess moisture. Cut the Roccolo Valtaleggio into small cubes and melt it gently in a saucepan with a splash of milk and a touch of black pepper, until smooth and creamy. In a skillet, heat a drizzle of olive oil and sauté the zucchinis briefly. Once cooked, add the melted cheese and stir gently to combine. Cook the pasta in plenty of salted boiling water until al dente. Drain and transfer it directly into the pan with the sauce. Toss everything together over medium heat until the pasta is well coated and the sauce is creamy and fragrant.

Zutaten

- 2 Zucchini
- 150 g Roccolo Valtaleggio
- Etwas Milch
- 270 g Penne rigate
- Natives Olivenöl extra
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

Die Zucchini waschen, fein raspeln und mit einer Prise Salz würzen. In ein sauberes Küchentuch geben und sorgfältig ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Den Roccolo Valtaleggio in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Milch und etwas Pfeffer bei niedriger Hitze schmelzen lassen, bis eine cremige, samtige Sauce entsteht. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Zucchini kurz anbraten. Am Ende der Garzeit die Käsecreme hinzufügen und vorsichtig vermengen. Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und direkt in die Pfanne mit der Sauce geben. Alles gut vermengen und kurz anbraten, bis die Sauce schön gebunden ist und die Pasta umhüllt. Diese feine Sauce eignet sich hervorragend zum Verfeinern von kurzer Pasta, Kartoffelgnocchi oder gefüllten Nudeln mit mildem Geschmack, wie Ricotta-Ravioli oder Gemüse-Tortelli.



Salad with Roccoco Valtaleggio and Dried Fruit *Salat mit Roccoco Valtaleggio und Trockenfrüchten*

Ingredients

- 200 g Roccoco Valtaleggio cheese
- 200 g mixed salad greens (such as arugula, lamb's lettuce, burnet, sorrel, chervil, dandelion)
- 8 green olives
- 8 walnuts
- 8 almonds
- 6 sun-dried tomatoes
- 4 tablespoons extra virgin olive oil
- Salt, to taste

Preparation

Start by washing the salad greens thoroughly and drying them well. Shell the walnuts using a nutcracker and break them into smaller pieces. Pit the olives. Slice the sun-dried tomatoes into strips, removing any tough stem ends. Cut the Roccoco Valtaleggio into small cubes. Now it's time to assemble the salad. In a large bowl, place the salad greens first, followed by the sun-dried tomatoes, then add the walnuts and almonds. Finish with the olives and the cubed cheese. Dress the salad with extra virgin olive oil and a pinch of salt. For a unique flavor, add a teaspoon of apple and pear mostarda brine. If you prefer a sweeter note, you can also add a teaspoon of balsamic vinegar.

Zutaten

- 200 g Roccoco Valtaleggio
- 200 g gemischter Blattsalat (Rucola, feldsalat, pimpinelle, sauerampfer, kerbel, löwenzahn)
- 8 grüne Oliven
- 8 Walnüsse
- 8 Mandeln
- 6 getrocknete Tomaten
- 4 EL natives Olivenöl extra
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

Wasche den Salat gründlich und trockne ihn sorgfältig. Knacke die Walnüsse mit einem Nussknacker und zerkleinere sie grob. Entkerne die Oliven. Schneide die getrockneten Tomaten in Streifen und entferne dabei die harten Stielansätze. Schneide den Roccoco Valtaleggio in kleine Würfel. Nun geht es ans Anrichten: Gib zuerst den Salat in eine große Schüssel, füge die getrockneten Tomaten hinzu, dann die Walnüsse und Mandeln. Ergänze mit den Oliven und dem Käse. Würze den Salat mit Olivenöl und Salz. Für ein besonderes Aroma kannst du einen Teelöffel der Einlegeflüssigkeit von Apfel-Birnen-Mostarda hinzufügen. Wer es etwas süßer mag, kann auch einen Teelöffel Balsamico-Essig dazugeben.



Sirloin with Roccolo Valtaleggio *Rinderschwanzstück mit Roccolo Valtaleggio*

Ingredients

- 600 g beef sirloin (scamone)
- 100 g butter
- 250 ml whole milk
- 180 g Roccolo Valtaleggio cheese
- 16 asparagus spears
- 1 garlic clove
- Extra virgin olive oil, as needed
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste
- Pink peppercorns, to taste
- Lemon juice, as needed

Preparation

In a saucepan, heat the milk until it simmers, then add diced Roccolo Valtaleggio and melt into a smooth cream. Set aside.

Clean the asparagus, season with lemon juice, salt, and pepper, and let rest.

In a skillet, melt butter with crushed garlic, brown lightly, then sear the sirloin on all sides until golden; season with salt and pepper. Plate the sirloin in the center, add the asparagus, drizzle with raw extra virgin olive oil, top with the cheese cream, and serve.

Zutaten

- 600 g Rinderschwanzstück
- 100 g Butter
- 250 ml Vollmilch
- 180 g Roccolo Valtaleggio
- 16 Spargelstangen
- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl extra nach Bedarf
- Salz nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Rosa Pfefferbeeren nach Geschmack
- Zitronensaft nach Bedarf

Zubereitung

In einem Topf die Milch erhitzen, bis sie zu köcheln beginnt, dann gewürfelten Roccolo Valtaleggio hinzufügen und zu einer glatten Creme schmelzen lassen. Beiseitestellen.

Den Spargel putzen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und ruhen lassen.

In einer Pfanne Butter mit zerdrücktem Knoblauch schmelzen, leicht anbräunen, dann das Rinderfilet von allen Seiten anbraten, bis es goldbraun ist; mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet in der Mitte des Tellers anrichten, den Spargel dazugeben, mit rohem nativem Olivenöl extra beträufeln, mit der Käsecreme übergießen und servieren.



Saffron Risotto with Roccolo Valtaleggio *Safran Risotto mit Roccolo Valtaleggio*

Ingredients

- 240 g Riserva San Massimo rice
- 1 liter vegetable broth
- 2 sachets of saffron
- 40 g onion
- 2 teaspoons olive oil
- Salt and pepper to taste
- 100 ml white wine
- 80 g Roccolo Valtaleggio cheese

Preparation

Finely chop a small piece of onion and sauté it in a pan with a drizzle of olive oil until it becomes soft and fragrant, releasing its sweet aroma. Add the Carnaroli rice and toast it for a couple of minutes, seasoning with salt and pepper. Deglaze with white wine and let it evaporate completely. Then add hot vegetable broth and saffron, stirring occasionally to ensure even cooking and a rich color. Cut the Roccolo Valtaleggio into small pieces. When the rice is cooked (about 15 minutes), turn off the heat and stir in the Roccolo Valtaleggio and grated Parmesan cheese, mixing until the risotto is creamy, smooth, and full of flavor.

Zutaten

- 240 g Riserva San Massimo Reis
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Päckchen Safran
- 40 g Zwiebel
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 100 ml Weißwein
- 80 g Roccolo Valtaleggio Käse

Zubereitung

Eine kleine Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, bis sie weich und aromatisch wird und ihr süßes Aroma entfaltet. Den Carnaroli-Reis hinzufügen und ein paar Minuten unter Rühren anrösten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Dann heiße Gemüsebrühe und Safran hinzufügen, gelegentlich umrühren, um eine gleichmäßige Garung und eine intensive Farbe zu gewährleisten. Den Roccolo Valtaleggio in kleine Stücke schneiden. Wenn der Reis gar ist (ca. 15 Minuten), die Hitze ausschalten und den Roccolo Valtaleggio sowie frisch geriebenen Parmesan unterrühren, bis das Risotto cremig, glatt und voller Geschmack ist.



Gnocchi with Rocolo Valtaleggio *Gnocchi mit Rocolo Valtaleggio*

Ingredients

- 500 g potato gnocchi
- 200 g Rocolo Valtaleggio cheese
- 40 g butter
- 200 ml cooking cream
- Salt, to taste
- Grated Grana Padano or Parmigiano Reggiano, to taste

Zutaten

- 500 g Kartoffelgnocchi
- 200 g Rocolo Valtaleggio
- 40 g Butter
- 200 ml Kochsahne
- Salz nach Geschmack
- Geriebener Grana Padano oder Parmigiano Reggiano nach Geschmack

Preparation

Bring a large pot of salted water to a boil. Meanwhile, prepare the sauce.

In a wide skillet, melt the butter over low heat. Remove the rind from the Rocolo Valtaleggio, cut the cheese into small pieces, and add it to the melted butter. Pour in the cream and stir gently with a wooden spoon until the cheese is fully melted and the sauce is smooth and creamy. Once the water is boiling, add the gnocchi and cook for about 2 minutes, or until they float to the surface. Remove them with a slotted spoon and transfer directly into the pan with the cheese sauce.

Zubereitung

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. In einer großen Pfanne die Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Die Rinde vom Rocolo Valtaleggio entfernen, den Käse in kleine Stücke schneiden und zur Butter geben. Die Sahne hinzufügen und alles vorsichtig mit einem Holzlöffel verrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und eine cremige Sauce entsteht. Sobald das Wasser kocht, salzen und die Gnocchi hineingeben. Etwa 2 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und direkt in die Pfanne mit der Käsesauce geben. Die Gnocchi vorsichtig mit der Sauce vermengen, dann auf Tellern anrichten und mit geriebenem Grana Padano oder Parmigiano Reggiano bestreuen. Sofort heiß servieren.



Zucchini and Roccolo Valtaleggio Frittata

Frittata mit Roccolo Valtaleggio und Zucchini

Ingredients

- 135 g Roccolo Valtaleggio cheese
- 4 whole eggs
- 1–2 zucchini (depending on size)
- 1 garlic clove
- 2 tbsps olive oil
- Salt
- Fresh parsley

Zutaten

- 135 g Roccolo Valtaleggio-Käse
- 4 ganze Eier
- 1–2 Zucchini (je nach Größe)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Frische Petersilie

Preparation

Sauté the garlic, zucchini, parsley, and optional chanterelles in olive oil over medium heat, allowing the flavors to meld together. Cook for about 10 minutes—they should remain crisp, not soft, retaining their texture and freshness. Beat the eggs in a bowl until smooth and slightly frothy. Add the sautéed vegetables and diced Roccolo Valtaleggio to the eggs and mix thoroughly to combine all the ingredients evenly. Lightly oil a pan, pour in the mixture, and cook the frittata on both sides until golden, set, and cooked through, ensuring a flavorful and tender result.

Zubereitung

Den Knoblauch, die Zucchini, die Petersilie und optional Pfifferlinge in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, sodass sich die Aromen gut verbinden. Etwa 10 Minuten garen – sie sollten knackig bleiben und nicht weich werden, um ihre Textur und Frische zu bewahren. Die Eier in einer Schüssel schlagen, bis sie glatt und leicht schaumig sind. Das angebratene Gemüse und den gewürfelten Roccolo Valtaleggio zu den Eiern geben und gründlich vermengen, damit sich alle Zutaten gleichmäßig verbinden. Eine Pfanne leicht ölen, die Mischung hineingießen und die Frittata auf beiden Seiten goldbraun, fest und durchgegart braten, sodass ein geschmackvolles und zartes Ergebnis entsteht.



Roccolo Valtaleggio Fondue

Roccolo Valtaleggio Fondue

Ingredients

- 50 g butter
- 50 g all-purpose flour
- ½ liter milk
- 200 g Roccolo Valtaleggio cheese

Preparation

Start by preparing a soft béchamel sauce. Melt the butter in a small saucepan, then add the sifted flour and whisk vigorously to prevent lumps. Gradually pour in the hot milk, stirring constantly until the mixture becomes smooth and velvety. Once the béchamel is ready, add the Roccolo Valtaleggio cut into small pieces and let it melt gently over low heat. Stir until the fondue is creamy, aromatic, and perfectly blended. This rich fondue is ideal for dressing fresh egg pasta, kamut or whole wheat pasta, and potato gnocchi. It's also perfect for finishing risottos, and pairs beautifully with steamed or grilled vegetables. Grilled meats, such as sliced beef or chicken breast, are wonderfully enhanced by its flavor. For a final touch, add a grind of black pepper or a few fresh thyme leaves just before serving.

Zutaten

- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- ½ Liter Milch
- 200 g Roccolo Valtaleggio

Zubereitung

Bereite zunächst eine cremige Béchamelsauce zu: Schmelze die Butter in einem kleinen Topf, gib das gesiebte Mehl hinzu und verrühre alles kräftig mit einem Schneebesen, um Klümpchen zu vermeiden. Gieße nach und nach die heiße Milch dazu und rühre ständig weiter, bis eine glatte, samtige Creme entsteht. Sobald die Béchamel fertig ist, gib den in Stücke geschnittenen Roccolo Valtaleggio hinzu und lasse ihn bei schwacher Hitze schmelzen. Rühre weiter, bis eine homogene, aromatische und geschmeidige Fondue entsteht. Diese cremige Fondue eignet sich hervorragend zum Verfeinern von frischer Eierpasta, Kamut- oder Vollkornnudeln sowie Kartoffelgnocchi. Sie ist ideal zum Abrunden von Risottos und passt wunderbar zu gedämpftem oder gegrilltem Gemüse. Auch gegrilltes Fleisch wie Rindfleischstreifen oder Hähnchenbrust wird durch diese Fondue köstlich ergänzt. Für das gewisse Extra kannst du beim Servieren etwas schwarzen Pfeffer oder frischen Thymian hinzufügen.



Via Arnoldi 575 · 24010 Taleggio
Valtaleggio (BG) · Italy
T. +39 0345 47421 · casarrigoni.it · info@casarrigoni.it