



**Le 5 ricette finaliste del concorso  
“Diventa una stella con Grana Padano”  
*Edizione 2006-2007***

**“Muffins di noci al Grana Padano con gelatina di cachi alla vaniglia”**

Ricetta realizzata da Gabriele Galofaro dell'IPSSAR Rosmini  
di Domodossola (VB)

**“Costolette d'agnello in crosta di mandorle e Grana Padano, morbido di polenta  
e salsa al miele d'acacia”**

Ricetta realizzata da Simone Tricarico dell'IPSSAR Carlo Porta  
di Milano

**“Torta di riso con Grana Padano e salsa di vino e pere”**

Ricetta realizzata da Alessandra Gorgoglione dell'IPSAR Safi  
di Roma

**“Orzotto con vellutata di cardoncelli selvatici,  
capocollo tostato e filetti di mandorle croccanti con spuma  
di Grana Padano e fiori di rosmarino”**

Ricetta realizzata da Gabriele Biddau dell'ISISS  
di Crispiano (TA)

**“Tortino di alici con purea al Grana Padano  
e fonduta aromatizzata al prezzemolo”**

Ricetta realizzata da Giuseppe Hermes Picone dell'IPSSAR  
di Enna