

# Fregola Sarda with Danablu cheese

## Fregola Sarda com queijo Danablu

Chef Stefan Weitbrecht



Serves: 4 px  
Serve: 4 pessoas

Preparation time: 25 minutes  
Tempo de preparação: 25 minutes

### Ingredients / Ingredientes

100 g	Danablu	Danablu	PGI 	Denmark/ Dinamarca 
280 g	Pasta	Massa		Italy/ Itália 
To taste/a gosto	Paška sol	Sal marinho refinado Paška sol	PDO 	Croatia/ Croácia 
80 g	Goat cheese	Queijo de cabra		Netherlands/ Países Baixos 
100 ml	Feteasca alba wine	Vinho Feteasca alba		Romania/ Romênia 

### Preparation / Instruções de preparo

#### 01 Toast the pasta:

In a wide pan, toast the Pasta (Fregola Sarda) over medium heat, without oil, until it takes on a light golden color. This enhances its nutty flavor.

#### 02 Build the base:

Add a drizzle of olive oil, a finely chopped shallot, and a crushed garlic clove. Cook for 2–3 minutes until softened and aromatic.

#### 03 Deglaze with wine:

Pour in the Feteasca alba wine and let it simmer until mostly evaporated, about 2 minutes.

#### 04 Cook like risotto:

Gradually add hot vegetable stock, one ladle at a time, stirring often and allowing the liquid to be absorbed before adding more. Cook the fregola until it's almost al dente (about 12–14 minutes).

#### 05 Incorporate the cheeses:

Lower the heat and stir in the Danablu and Goat cheese, crumbled. Mix gently until the cheeses are fully melted and form a creamy sauce.

#### 06 Season and finish:

Add cracked black pepper and a few fresh thyme leaves. Adjust salt at the end with Paška sol, using it as a finishing salt.

#### 07 Serve:

Plate immediately, garnished with chopped chives or parsley and an extra crumble of Danablu, if desired.

#### Dourar a massa:

Em uma panela larga, doure a massa (Fregola Sarda) em fogo médio, sem óleo, até assumir uma cor dourada clara. Isso realça seu sabor de noz.

#### Construa a base:

Adicione um fio de azeite, uma chalota finamente picada e um dente de alho esmagado. Cozinhe por 2–3 minutos até ficar macio e aromático.

#### Deglace com vinho:

Adicione o vinho Feteasca alba e deixe ferver até evaporar quase tudo, cerca de 2 minutos.

#### Cozinhe como risoto:

Adicione gradualmente caldo de legumes quente, uma concha por vez, mexendo com frequência e permitindo que o líquido seja absorvido antes de adicionar mais. Cozinhe a fregola até que esteja quase al dente (cerca de 12–14 minutos).

#### Incorpore os queijos:

Abaixe o fogo e misture o queijo Danablu e de cabra, esfarelados. Misture suavemente até que os queijos estejam totalmente derretidos e formem um molho cremoso.

#### Tempere e finalize:

Adicione a pimenta-do-reino macerada e algumas folhas frescas de tomilho. Ajuste o sal no final com sol Paška, usando-o como sal de acabamento.

#### Sirva:

Emprate imediatamente, guarnecido com cebolinha picada ou salsa e um pedaço extra de Danablu, se desejar.

### EU Quality Schemes / Esquemas de qualidade da UE



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Os logotipos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida) em alimentos e bebidas das regiões que seguem processos tradicionais específicos de produção são uma garantia de autenticidade e qualidade.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Este rótulo garante que os produtos certificados como orgânicos tenham cumprido condições rigorosas sobre como devem ser produzidos, processados, transportados e armazenados, com um impacto ambiental limitado. Incentiva o uso responsável da energia e dos recursos naturais; a manutenção da biodiversidade e um alto padrão de bem-estar animal.



EUROPEAN UNION

