

# Grilled Potatoes with Gorgonzola Cheese

The perfect side dish custom created to compliment **Mastro Cucina Italiana pork back ribs**. For more details, and recipes visit [www.sharemastro.com](http://www.sharemastro.com)

Special Equipment:	1 large pot
	1 grill basket or grill wok basket
2 lbs.	mini potatoes, red or white or both
1 tbsp.	salt
2 cups	Cremini mushrooms, halved
1 medium	sweet onion, sliced ½ inch thick rings
2 tbsp.	Mastro Extra Virgin Olive Oil
1 tbsp.	Mastro Balsamic Vinegar
4 cloves	garlic, minced
Pinch	red chili flake
½ cup	crumbled Igor gorgonzola cheese
2 tbsp.	grated parmesan cheese
1 tbsp.	chopped fresh parsley
1 tsp.	chopped fresh thyme

Place potatoes in a large pot. Add enough cold water to cover potatoes completely.

Cook over high heat until water comes to a boil.

Add salt to the water and continue to cook until potatoes are just tender but still firm in the center, about 20-30 minutes.

Drain well and transfer to a large bowl. Set aside allowing to cool slightly.

Preheat grill to medium heat, about 400-500 degrees F.

Add mushrooms and onions to the cooked potatoes.



Toss potato/mushroom/onion mixture with olive oil, balsamic vinegar, minced garlic and red chili flake and season to taste with salt and freshly ground black pepper. Pour potato mixture into a grill basket.

Grill potatoes/onion/mushroom mixture for 8-10 minutes per side until lightly charred, tender and heated through. Carefully remove vegetables from grill basket and transfer to a large bowl.

Add gorgonzola and parmesan cheeses, parsley and thyme and season to taste with a little salt and freshly ground black pepper. Toss and serve immediately.

Serve with Mastro Cucina Italiana Italian Style Ribs.

Serves 6-8.



# Pommes de terre grillées avec fromage gorgonzola

L'accompagnement parfait avec des côtes de dos de porc à l'italienne, une nouveauté de la bannière **Mastro**. Pour plus de détails et les recettes : [www.decouvrezmastro.com](http://www.decouvrezmastro.com)

Accessoires spéciaux	1 grande casserole 1 panier à grill ou panier de style wok
1 kg (2 lb)	de petites pommes de terre rouges, blanches ou les deux
15 ml (1 c. à soupe)	de sel
500 ml (2 tasses)	de champignons cremini, coupés en deux
1	oignon doux moyen, tranché en rondelles de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur
30 ml (2 c. à soupe)	d'huile d'olive extra vierge Mastro
15 ml (1 c. à soupe)	de vinaigre balsamique Mastro
4 gousses	d'ail, émincées
Une pincée	de flocons de piment rouge
125 ml (1/2 tasse)	de fromage gorgonzola Igor, émietté
30 ml (2 c. à soupe)	de fromage parmesan râpé
15 ml (1 c. à soupe)	de persil frais, haché
5 ml (1 c. à thé)	de thym frais, haché

Déposer les pommes de terre dans une grande casserole. Ajouter suffisamment d'eau froide pour les recouvrir complètement. Cuire à feu élevé jusqu'à ce que l'eau bouillonne.

Ajouter du sel et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient tout juste tendres, mais fermes au centre, environ 20 à 30 minutes. Bien égoutter et transférer dans un grand bol. Réserver pour laisser refroidir légèrement.

Préchauffer le barbecue à feu moyen pour atteindre une température entre 200 et 260 °C (400 et 500 °F).

Ajouter les champignons et les oignons aux pommes de terre.



Mélanger les pommes de terre, les champignons et les oignons avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'ail émincé et les flocons de piment rouge. Assaisonner de sel et de poivre noir fraîchement moulu au goût. Verser les légumes dans un panier à grill.

Faire griller 8 à 10 minutes par côté jusqu'à ce que le tout soit légèrement carbonisé, tendre et bien cuit. Retirer soigneusement les légumes du panier et transférer dans un grand bol. Ajouter le gorgonzola, le parmesan, le persil et le thym, et saupoudrer d'un peu de sel et de poivre noir fraîchement moulu au goût. Mélanger et servir immédiatement.

Servir avec des côtes levées à l'italienne « Cucina Italiana » Mastro.

Donne entre 6 et 8 portions.

