

AgriCult



www.regione.vda.it/agricoltura - www.lovevda.it



LE RICETTE DI Non Solo Show Cooking

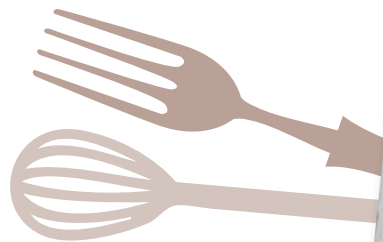
IN VALLE D'AOSTA

CHEF AU MARCHÉ 2024



**2 ricette
golose**
con i prodotti
del territorio

Issogne
SABATO 20 LUGLIO



Chef Giuseppina Serra
chef a domicilio

Budino salato di formaggio caprino, Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP e cialda di Piata De.Co.

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 ML LATTE DI CAPRA*
100 G CAPRINO FRESCO*
N. 4 FUNGHI CHAMPIGNON
N. 2 UOVA*
25 ML SALSA DI SOIA*
25 ML VERMOUTH BIANCO
25 ML VINO BIANCO SECCO
50 ML BRODO VEGETALE
ERBA CIPOLLINA Q.B.

PER IL BRODO VEGETALE

50 G SEDANO*
50 G CIPOLLE
50 G CAROTE
ACQUA

PER LA FINITURA

N. 4 FETTE DI PIATA DE.CO.*
N. 2 FETTE VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD DOP

PROCEDIMENTO

Per il brodo vegetale

Pulire le verdure, sciacquarle e tagliarle. Far bollire in una pentola sedano, carote e cipolle per circa 30 minuti. Far intiepidire.

Per il budino salato

Mixare tutti gli ingredienti (latte di capra, caprino, brodo vegetale, uova, Vermouth bianco, vino bianco secco e salsa di soia) e collocarli in 4 cocottine da forno.

Tagliare i funghi champignon precedentemente puliti e dividerli nelle cocottine, terminare con l'erba cipollina e cuocere al vapore per 12 minuti.

In un padellino antiaderente rosolare il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP tagliato a listarelle fini.

Ricavare 4 fette sottili di Piata De.Co. e farle seccare in forno a 150°C per circa 20 min.

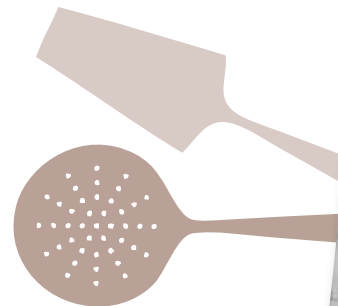
Finitura

Rifinire con le listarelle di Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP rosolato e la Piata De.Co. croccante, servire non troppo caldo.

Consiglio dello chef

A piacere è possibile rifinire con un po' di salsa teriyaki e cipollotto fresco.

* allergene alimentare



Chef Giuseppina Serra
chef a domicilio

Pancake salato al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 G CAVOLO VERZA
200 G FARINA 00*
100 ML BRODO VEGETALE
N. 4 UOVA*
25 ML VERMOUTH BIANCO
25 ML VINO BIANCO SECCO
25 ML SALSA DI SOIA*
N. 16 FETTE VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD DOP

PER IL BRODO VEGETALE

50 G SEDANO*
50 G CIPOLLE
50 G CAROTE
ACQUA

PER LA FINITURA

QB CIPOLLOTTO FRESCO
QB MAIONESE*

PROCEDIMENTO

Per il brodo vegetale

Pulire le verdure, sciacquarle e tagliarle. Far bollire in una pentola sedano, carote e cipolle per circa 30 minuti. Far intiepidire.

Per il pancake

In una ciotola mescolare farina, brodo vegetale, uova, Vermouth bianco, vino bianco secco e salsa di soia.

Aggiungere il cavolo verza e mescolare bene.

Scaldare una padellina e mettere un filo di olio di semi; unire il composto, rosolare per bene e terminare con 4 fettine di Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP. Girare e cuocere dall'altro lato.

Cuocere a fiamma bassa almeno 10 minuti per parte.

Collocare la preparazione ottenuta su un piatto e terminare con un po' di maionese, salsa di soia e cipollotto fresco a rondelle. Servire caldo.

Consiglio dello chef

Questo pancake si adatta a tutte le verdure se non siete amanti del cavolo verza.

* allergene alimentare