

AgriCult



[www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura) - [www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)



# LE RICETTE DI Non Solo Show Cooking

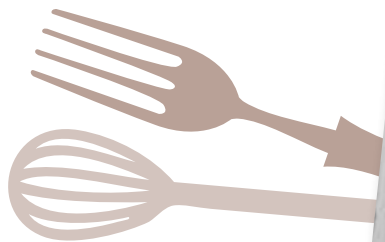
IN VALLE D'AOSTA

CHEF AU MARCHÉ 2024



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

Pré-Saint-Didier  
MERCOLEDÌ 31 LUGLIO



**Chef Giuseppina Serra**  
chef a domicilio

### Panino al vapore ripieno di carne Arev e Vallée d'Aoste Fromadzo DOP

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

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER L'IMPASTO

125 G FARINA 00\*  
65 G ACQUA TIEPIDA  
5 G ZUCCHERO  
5 G OLIO DI SEMI\*  
3 G LIEVITO DI BIRRA SECCO  
1 PIZZICO DI SALE

##### PER IL RIPIENO

200 G MACINATO DI MANZO AREV  
100 G VALLÉE D'AOSTE FROMADZO DOP\*  
100 G CIPOLLOTTO FRESCO TRITATO  
15 G FECOLA DI PATATE  
15 G SALSA DI SOIA\*  
QB ZENZERO GRATTUGIATO  
QB SALE  
QB PEPE

#### PROCEDIMENTO

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti e impastare per 10 minuti. Chiudere in un sacchetto per alimenti e far lievitare per 1 ora.

In un'altra ciotola amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno.

Al termine della lievitazione, togliere l'impasto dal sacchetto e formare 4 palline.

Ricavare 4 dischi di forma possibilmente simile.

Collocare il ripieno al centro dei dischi, chiudere girando il disco su se stesso, pizzicando le estremità.

Far riposare i dischi per 30 minuti coperti da pellicola.

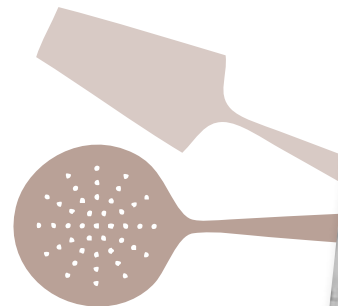
Cuocere i panini in vaporiera per 15 minuti.

Servire caldi.

#### Consiglio dello chef

Si può realizzare un ripieno vegano a base di tofu e funghi.

\* allergene alimentare



**Chef Giuseppina Serra**  
chef a domicilio

### Insalata estiva di manzo Arev

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

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 G DI SCAMONE DI MANZO AREV  
200 G DI INSALATINA VERDE  
160 G POMODORINI  
120 G CIPOLLA ROSSA A FETTE SOTTILI  
120 G CETRIOLO  
30 G MENTA  
30 G CORIANDOLO  
15 G ZUCCHERO DI CANNA  
1 PEPERONCINO ROSSO

##### PER LA MARINATURA

200 ML OLIO EVO  
50 ML SALSA DI SOIA\*  
2 SPICCHI DI AGLIO A FETTE  
1 PEZZO DA UN POLLICE DI ZENZERO A FETTE

##### PER LA FINITURA

1 PEPERONCINO ROSSO  
40 G ARACHIDI TOSTATE\*  
20 ML SUCCO DI LIME  
20 ML SALSA DI SOIA\*  
2 STELI DI LEMONGRASS TRITATO  
FINEMENTE

#### PROCEDIMENTO

Far marinare per 24 ore in frigorifero la carne.

Trascorso il tempo utile, togliere la carne dalla marinatura e cuocerla su ambo i lati per 8 minuti in una padella molto calda. Mettere su carta alimentare a riposare per 20 min.

In una ciotola mescolare l'insalata pulita e tagliata, il cetriolo tagliato a rondelle, la cipolla a julienne, i pomodorini tagliati a spicchi, il coriandolo a ciuffi e delle foglioline di menta.

Affettare sottilmente lo scamone cotto e raffreddato e collocarlo sul composto preparato in precedenza aggiungendo il peperoncino tagliato a fette.

Mixare in una ciotolina tutti gli ingredienti per la finitura, lasciando da parte 1 cucchiaio di arachidi tostate.

Condire l'insalata con il composto e servire con le arachidi tostate.

#### Consiglio dello chef

Si raccomanda di servire fredda.

\* allergene alimentare