

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

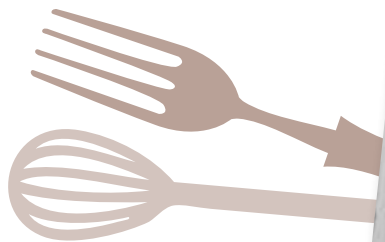
IN VALLE D'AOSTA

CHEF AU MARCHÉ 2024



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

Valtournenche  
GIOVEDÌ 8 AGOSTO



## Chef Christian Turra

### Tacos di segale con pera, Fontina DOP e misticanza di stagione

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

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER IL TACOS

450 G FARINA 00\*  
250 G ACQUA TIEPIDA  
80 G OLIO EXTRAVERGINE  
50 G SEGALE\*  
3 G SALE

##### PER LA FARCIA

200 G MISTICANZA DI STAGIONE  
100 ML PANNA\*  
50 G FONTINA DOP\*  
50 G PERA A CUBETTI  
10 G BURRO\*  
10 G MIELE DI MILLEFIORI  
2 G CANNELLA

#### PROCEDIMENTO

##### Per il tacos

Unire in una ciotola le farine, l'olio e il sale. Iniziare ad impastare e aggiungere l'acqua tiepida poco per volta. Continuare a lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare 30 minuti. Tirare l'impasto con il matterello fino alla larghezza desiderata. Riscaldare una padella antiaderente e cuocere per 2 minuti.

##### Per la farcia

In una padella fondere il burro con la cannella. Unire le pere e cuocere per 2 minuti.

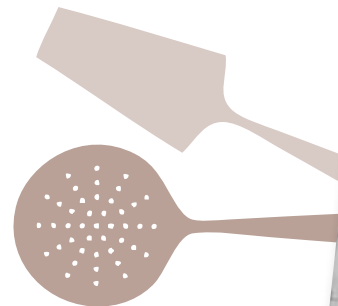
In una boule unire la misticanza, il miele e le pere.

Scaldare la panna a 50°C e versarla sulla Fontina DOP precedentemente tagliata a cubetti.

##### Per la finitura

Riempire i tacos con la misticanza, le pere e la crema di Fontina DOP.

\* allergene alimentare



## Chef Christian Turra

### Crocchetta di patate con lattuga scottata e mocetta

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

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER LA CROCCHETTA

400 G PATATE  
1 UOVO\*

NOCE MOSCATA\*

##### PER L'IMPANATURA

80 G PANGRATTATO\*  
1 UOVO\*

##### PER IL CONDIMENTO

8 FETTE DI MOCETTA PAT  
4 FOGLIE DI LATTUGA

#### PROCEDIMENTO

##### Per la crocchetta

Bollire le patate, sbuciarle e schiacciarle. Farle raffreddare ed unire l'uovo, il sale e la noce moscata. Fare le crocchette e riporre in congelatore

##### Per impanare

Sbattere l'uovo ed impanare la crocchetta prima nell'uovo e poi nel pangrattato per due volte.

Friggere o cuocere in forno a 200°C per 10 minuti.

##### Per il condimento

Spadellare la lattuga con olio in una padella a forte calore.

##### Per la finitura

Servire la crocchetta, adagiare la lattuga e la mocetta

##### Consiglio dello chef

Per cuocerle in forno, prima di impanarle, condire il pangrattato con olio Evo o di semi: in questo modo si favorirà la cottura omogenea e si garantirà la croccantezza della panatura.

\* allergene alimentare