

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

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.

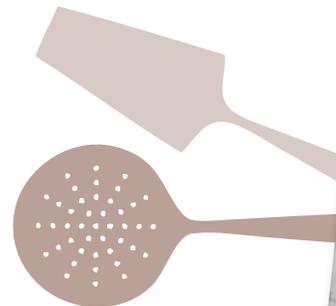
In una boule unire la misticanza, il miele e le pere.

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