

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

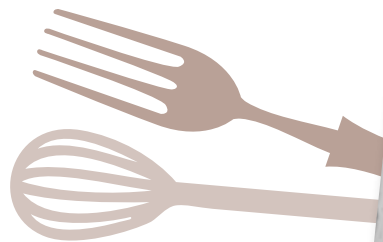
IN VALLE D'AOSTA

CHEF AU MARCHÉ 2024



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

**Gressoney-La-Trinité**  
**SABATO 10 AGOSTO**



Chef Giuseppe Cardullo

**Scrigno di Vallée d'Aoste  
Jambon de Bosses DOP con farcia di caprino  
e tartare di mela marinata e cialda di mais**

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

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER LO SCRIGNO**

100 G VALLÉE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES DOP

**PER IL RIPIENO**

200 G CAPRINO FRESCO\*

100 G MELA VDA

QB ACETO DI LAMPONI

QB SALE-PEPE

QB OLIO EVO VDA

**PER LA DECORAZIONE**

400 ML ACQUA

100 G FARINA DI MAIS

20 ML GENEPEY PAT

QB SALE

**PROCEDIMENTO**

Portare a bollire l'acqua in un pentolino, versare la farina di mais e far cuocere per 40 minuti.

A cottura ultimata, stendere il composto in una teglia con carta da forno oleata (ci si può aiutare anche con una teglia sovrapposta per uniformare lo spessore) e cuocere in forno per 2 ore a 75°C. (saranno pronte appena si vedrà l'effetto essiccamento)

\* allergene alimentare

Tagliarle della forma desiderata e friggerle in olio bollente, appena gonfie scolarle e asciugare subito.

Pelare le mele, tagliarle a cubetti fino ad ottenere una piccola tartare, metterle in una boule con sale, pepe, aceto di lamponi e far riposare per 15 minuti circa.

Lavorare il caprino con una forchetta aggiungendo, olio evo VDA a filo, la tartare di mele ed una vaporizzata di genepy.

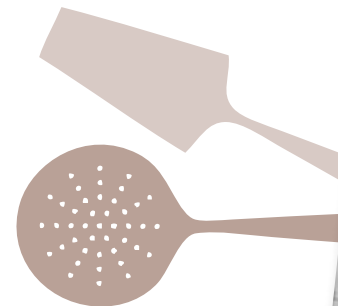
Tagliare le fette di Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP, riempire con la farcia aiutandosi con un sacco a poche e chiudere a scrigno.

**Per l'impattamento**

Collocare lo scrigno nel piatto, adagiare la cialda di polenta e infine una fettina di mela vaporizzata al genepy.

**Consiglio dello chef**

Per ovviare alla preparazione delle cialde di mais, in commercio potete trovare ottime cialde soffiate di pronto uso, atte a fare risparmiare sicuramente tempo e di ottima fattura, un modo per preparare un aperitivo stuzzicante e di facile stupore.



Chef Giuseppe Cardullo

**Pasticciotto di frolla integrale  
al caffè con crema di Toma di Gressoney PAT  
e confettura di fragole**

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

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER LA FROLLA**

250 G FARINA INTEGRALE\*

120 G BURRO\*

100 G ZUCCHERO

1 CAFFÈ LUNGO - TAZZINA

**PER LA FARCIA**

200 G TOMA DI GRESSONEY PAT\*

200 G COMPOSTA DI FRAGOLE

100 G PANNA 33% MATERIA GRASSA\*

10 G MAIZENA

**PER LA DECORAZIONE**

FRAGOLE FRESCHE

ZUCCHERO A VELO

**PROCEDIMENTO**

**Per la frolla**

Ammorbidire il burro tagliato a cubetti, aggiungere lo zucchero, la farina, lavorare all'interno di un mixer o planetaria con la foglia, aggiungere il caffè stemperato e finire di fare lavorare il composto fino ad ottenere la consistenza non farinosa. Lavorare la frolla dando forma di un panetto e farla riposare per 30 minuti in frigorifero.

\* allergene alimentare

**Per la farcia**

Tagliare a cubetti la toma di Gressoney, metterla in un pentolino con la panna e la maizena precedentemente sciolta nella panna; mescolare di tanto in tanto facendo sciogliere il tutto. Al termine, frullare con un minipimer. Riporre il composto in un contenitore e far raffreddare per circa 1 ora (dovrà risultare lavorabile a cucchiaio). Stendere la frolla (la parte bassa che andrà nello stampo, dovrà essere leggermente più spessa rispetto alla copertura) forare con una forchetta e mettere un cucchiaino di crema di toma di Gressoney ed uno di confettura di fragole. Chiudere con il secondo strato di frolla, infornare per 12/14 minuti a forno preriscaldato a 175°C.

**Per la finitura**

Tagliare a fettine le fragole fresche; collocare una punta di confettura sul pasticcio, adagiare le fettine e terminare con lo zucchero a velo.

**Consiglio dello chef**

Potete giocare con forme e dimensioni di vario tipo in base alle vostre esigenze come colazioni, merende, piccola pasticceria.