



**Chef Alex Perrin**  
**Patate Verrayes arrostate,  
cremoso di Fontina DOP e ortaggi estivi**

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

**INGREDIENTI**

2 PATATE VERRAYES GRANDI  
100 G PANNA  
50 G FONTINA DOP  
1 ZUCCHINA  
1 PEPERONE  
1 CAROTA

**PROCEDIMENTO**

Cuocere le patate in forno a 200°C per 50 minuti. Lasciare intiepidire.

A parte scaldare la panna a 50°C e versare sulla Fontina DOP tagliata a cubetti. Frullare con un mixer. Riporre in frigo la crema.

Cuocere i peperoni in forno a 200°C per 30 minuti. A fine della cottura, riporre in un sacchetto e lasciarli raffreddare in modo da poter togliere la pelle.

Eliminare la pelle e i semi. Tagliare a cubetti la polpa.

Pelare la carota e tagliarla a fette. Ricavare dei cerchi e sbollentarli.

Per le zucchine tagliarle a fettine sottili con una mandolina e condirle con olio e sale.

Tagliare a metà le patate Verrayes, adagiare la crema di Fontina DOP. Unire gli ortaggi in maniera alternata.



**Chef Alex Perrin**  
**Cheese cake con farina di segale,  
frutti di bosco e caramello all'aceto di lamponi**

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

**INGREDIENTI**

**PER LA BASE:**

250 PANE DI SEGALE SECCO  
125 BURRO

**PER LA CREMA DI FORMAGGIO:**

750 G DI FORMAGGIO SPALMABILE  
170 PANNA

80 G ZUCCHERO

50 G MIRTILLI

8 G GELATINA

**PER IL CARAMELLO**

**DI ACETO DI LAMPONI:**

100 G ZUCCHERO

40 ML ACQUA

10 G ACETO

**PROCEDIMENTO**

Frullare il pane di segale con il burro sciolto.

Adagiarlo nello stampo e farlo raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

A parte mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Montare in planetaria, il formaggio spalmabile con 150 gr panna e lo zucchero. Sciogliere la gelatina in microonde, nei 20 gr di panna restanti. Versarli nel composto e continuare a montare.

Unire la massa di formaggio nella tortiera e lasciare riposare in frigo per 2 ore.

Al termine decorare con frutti di bosco e il caramello.