

FOCUS 1

Le ricette del foodblogger Alex Li Calzi (l'orso in cucina) per il menu delle feste
con la Bresaola della Valtellina IGP

1.INSALATA DI BRESAOLA E PERE

Ingredienti: 100 g di Bresaola della Valtellina IGP, 1 pera abate, lamponi, formaggio Tête de Moine (on alternativo un formaggio semiduro), aceto balsamico per condire, sale e pepe qb

Preparazione: Affettate le pere come un carpaccio. Disponetele su un vassoio da portata e aggiungeteci la Bresaola della Valtellina IGP. Abbellite il piatto inserendo i mirtilli e il formaggio e condite il tutto con aceto balsamico o dressing a piacere.

2.FOCACCIA TRAMEZZINO

Ingredienti: 300 g di farina manitoba, 200 g di farina 00, 300 ml di latte, 6 g di lievito di birra secco, 30 g di strutto, 20 g di miele, 10 g di sale fino, sesamo qb, uovo e latte per spennellare

Per farcire: Bresaola della Valtellina IGP, lattuga gentilina, formaggio grana in soffici scaglie tipo raspadura lodigiana

Preparazione: Miscelare tutti gli ingredienti tranne il sale e lo strutto da aggiungere alla fine.

Iniziare ad impastare fino a formare una palla e aggiungere il sale, continuare ad impastare ed un po' per volta aggiungendo lo strutto. Quando il composto ottenuto sarà liscio, lasciate riposare in un luogo asciutto per circa due ore o fino al raddoppio. Stendere l'impasto su una teglia di 26 cm di diametro. Lasciare riposare ancora 45 minuti. Spennellare la superficie con una miscela di tuorlo e latte. Cospargere con il sesamo e fare cuocere in forno caldo ventilato a 180 gradi per mezzora. Una volta fredda farcire con la Bresaola della Valtellina IGP, la lattuga e il formaggio.

3.RAVIOLI DI BRESAOLA E GRANO SARACENO

Ingredienti: 200 g di farina00, 50 g di grano saraceno, 2 cucchiaini di acqua, 2 uova. Per la farcia: 100 g di ricotta, 50 g di patata lessa, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, 1 cucchiaino di pan grattato, 60 g di Bresaola della Valtellina IGP.

Preparazione: Impastare la pasta fresca. Mettere la farina su un piano, lasciare un buco al centro versare le uova ed impastare, se necessario aggiungere due cucchiaini di acqua. Formare un panetto e lasciare riposare mezzora in frigo. Lessare una patata, schiacciarla e amalgamare assieme la ricotta, il formaggio, il pangrattato e la Bresaola della Valtellina IGP tagliata in striscioline sottili. Sale e pepe a piacere e amalgamare bene tutto. Stendere la pasta con una sfogliatrice o a mano. Prelevare delle palline di farcia, metterle sopra la sfoglia. Mantenere una certa distanza tra una e l'altra. Ripiegare la sfoglia e cappare con un taglia biscotti a forma di stella. Sigillare bene aiutandosi con le dita. Lessare le stelle in acqua bollente per qualche minuto. Condire con burro e grana grattugiato.

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) -
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA -GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI
SAPORI 2014-2020 SCARL.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazza, 23 – 23100 Sondrio
T +39 0342 201 984
info@bresaoladellavaltellina.it
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

C.F./P.IVA e n. iscrizione al Registro
delle Imposte di Sondrio n. 00735490146
Fondo Consortile € 41.316,48 i.v.