

## BRESAOLA E PASTA: UN BINOMIO DALLE MILLE SFUMATURE

### Scopriamo insieme cinque ricette di pasta con la Bresaola della Valtellina come protagonista

Chi dice che la bresaola può essere utilizzata solo per preparare degli antipasti? Oggi confutiamo questa credenza, mostrandovi e consigliandovi cinque ricette di pasta facili e gustose con protagonista la Bresaola della Valtellina IGP. Scopriamole insieme!

**Gnocchi di patate, bresaola, crema di gorgonzola, noci** – Un piatto che vi consigliamo di abbinare con un Gewurztraminer, dalla giusta freschezza per contrastare le note dolciastre degli gnocchi, offrendo sensazioni aromatiche al naso e in bocca per accompagnare la piacevolezza del gorgonzola, del quale ha la stessa aromaticità, e della bresaola.

#### INGREDIENTI:

- 1 kg di gnocchi di patate
- 200 gr di Bresaola della Valtellina IGP
- 150 gr di Gorgonzola DOP dolce
- 60 gr di noci sgusciate
- Latte q.b.

#### PROCEDIMENTO:

1. Mettere a bollire una pentola di acqua salata.
2. Scaldare il latte e aggiungere il gorgonzola.
3. Lasciare sciogliere il formaggio a fuoco basso fino a che non risulta una crema densa.
4. Se serve, aggiungere latte per stemperare.
5. Tritare finemente le noci fine.
6. Tagliare la Bresaola della Valtellina IGP a striscioline.
7. Cuocere gli gnocchi nell'acqua bollente fin quando non emergono.
8. Condire gli gnocchi in un tegame con la salsa al gorgonzola, la bresaola cruda e le noci.
9. Servire caldo.

**Gnocchi di zucca, bresaola, taleggio, erba cipollina** – Il fascino di un piatto come gli gnocchi è intramontabile e noi, di certo, non potevamo restarne indifferenti. Così abbiamo deciso di combinarli con ingredienti freschi e di stagione utilizzando, oltre alla nostra Bresaola della Valtellina IGP, la zucca, regina incontrastata dell'autunno!

#### INGREDIENTI:

- 1 kg di gnocchi di zucca
- 200 gr di Bresaola della Valtellina IGP
- 150 gr di Taleggio DOP
- Latte q.b.

### CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

- Erba cipollina q.b.

#### PROCEDIMENTO:

1. Mettere a bollire una pentola di acqua salata.
2. Scaldare il latte e aggiungere il taleggio.
3. Lasciar sciogliere il formaggio a fuoco basso fino a che non risulta una crema densa.
4. Se serve, aggiungere latte per stemperare.
5. Tagliare finemente l'erba cipollina.
6. Tagliare la Bresaola della Valtellina IGP a striscioline.
7. Cuocere gli gnocchi nell'acqua bollente fino a quanto non vengono a galla.
8. Condire gli gnocchi in un tegame con la salsa al taleggio, la bresaola cruda e l'erba cipollina.
9. Servire caldo.

**Risotto bresaola e curcuma** – Il prossimo è un primo piatto semplice da realizzare, un risotto con un abbinamento tra bresaola e curcuma capace di esaltare il profumo e il sapore delicato del nostro salume preferito.

#### INGREDIENTI:

- 350 gr di riso Carnaroli
- 200 gr di Bresaola della Valtellina IGP
- 1 l di brodo
- Curcuma
- Burro
- Birra
- Grana Padano

#### PROCEDIMENTO:

1. Far sciogliere il burro e far imbiondire il riso.
2. Bagnare con la birra e fare evaporare.
3. Aggiungere il brodo e mescolare di tanto in tanto fino a raggiungere la cottura desiderata.
4. Aggiungere la curcuma e lasciar insaporire per alcuni minuti.
5. Tagliare finemente la bresaola e aggiungerla al risotto a fine cottura.
6. Aggiungere grana a piacere.
7. Servire caldo.

**Penne integrali, bresaola, Emmentaler, pomodorini secchi, erba cipollina** – Questo è un piatto che si presenta da solo. Noi passiamo direttamente a consigliarvi un abbinamento con uno spumante a base di pinot nero, che ben riesce ad accompagnare questo piatto sia nelle componenti olfattive sia in quelle gustative.

#### CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

#### INGREDIENTI:

- 350 gr di penne integrali
- 200 gr di Bresaola della Valtellina IGP
- 100 gr di Emmentaler DOP
- 50 gr di pomodorini secchi
- Burro q.b.
- Erba cipollina q.b.

#### PROCEDIMENTO:

1. Mettere a bollire una pentola di acqua salata.
2. Tagliare il formaggio a dadini.
3. Tagliare la Bresaola della Valtellina IGP a striscioline.
4. Tritare finemente l'erba cipollina.
5. Cuocere le penne e poi condirle in un tegame col burro fuso, la bresaola cruda, i pomodorini tagliati a pezzetti, l'Emmentaler e l'erba cipollina.
6. Far saltare e servire caldo.

**Vellutata di ceci con bresaola e crostini di panpatata all'olio EVO** – Un piatto delicato e complesso insieme, con dei sapori ben delineati che lo rendono molto piacevole. Ideale per riscaldare le vostre cene in famiglia.

#### INGREDIENTI:

- 200 gr di ceci secchi
- 100 gr di Bresaola della Valtellina IGP
- 1/2 l di brodo vegetale
- 1 scalogno
- 2 rametti di rosmarino
- Olio Extravergine di Oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- 4 fette di panpatata

#### PROCEDIMENTO:

1. Mettere i ceci secchi a reidratare in una ciotola, coprendoli con acqua e lasciandoli a riposare per 12 ore (è possibile anche utilizzare i ceci precotti e saltare questo passaggio).
2. Mondate e sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente.
3. Scaldare un filo d'olio in un tegame con i bordi alti e fate rosolare lo scalogno tritato.
4. Trascorso il tempo necessario per la loro reidratazione, scolate i ceci, che si saranno ammorbiditi, e versateli nel tegame.
5. Fateli rosolare per un paio di minuti a fuoco medio, poi ricoprite con il brodo vegetale e aggiungete

#### CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

- il rosmarino per aromatizzare.
6. Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per circa due ore e mezza.
  7. A fine cottura frullare il tutto.
  8. Fate rosolare il pane in padella con l'olio e uno spicchio d'aglio.
  9. Servire in quattro ciotoline la vellutata di ceci, aggiungere i crostini e la bresaola tagliata a striscioline.

**“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”**

**CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA**

Via Piazza, 23 – 23100 Sondrio  
T +39 0342 201 984  
[info@bresaoladellavaltellina.it](mailto:info@bresaoladellavaltellina.it)  
[consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it](mailto: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.