

## FOCUS 1

### 6 RICETTE FACILI E VELOCI PER CAPODANNO CON LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

#### **CANNOLI DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON CREMA DI RUCOLA E MIMOSA D'UOVO**

Ingredienti per 4 porzioni: 200 g di Bresaola della Valtellina IGP, 250 g di caprino di latte vaccino, 60 g di rucola, 40 g di parmigiano reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva q.b., un pizzico di sale e pepe, 2 uova.

Preparazione: per prima cosa porre le uova in un pentolino con acqua fredda e portarle a bollore. Dall'inizio dell'ebollizione far cuocere per circa 9/10 minuti, poi scolarle e passarle sotto l'acqua fredda per arrestare la cottura. Sgusciarle e prelevare solo il tuorlo, dopodiché schiacciarlo e sminuzzarlo con l'aiuto di una forchetta. Nel frattempo, preparare la crema: mettere in un frullatore la rucola, già lavata ed asciugata precedentemente, i caprini, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e pepe poi azionare e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. A questo punto adagiare le fette di bresaola su un tagliere dopodiché disporre sulle fette la crema alla rucola e arrotolare formando un cannolo. Preparare tutti i cannoli e guarnire le estremità con i pezzettini di uovo sodo sminuzzati.

#### **ROSE DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON CREMA DI PEPERONI E NOCI**

Ingredienti per 4 porzioni: 16 fette di Bresaola della Valtellina IGP, 200 g di ricotta, 2 peperoni polposi grigliati, 30 g di gherigli di noci, 40 g di parmigiano reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva q.b., sale q.b.

Preparazione: mettere in un mixer da cucina i peperoni grigliati (dopo averli spellati), la ricotta, i gherigli di noce (tenendone da parte 8 da mettere come decorazione), il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, un filo d'olio extravergine d'oliva e azionate. Lavorare fino ad ottenere una crema omogenea. Munirsi di pirottini e disporre all'interno 2 fette di bresaola, una sovrapposta all'altra, in modo da creare un simil fiore dopodiché adagiare al centro una cucchiata abbondante della crema appena preparata. Posizionare ora sulla superficie un gheriglio di noce al centro come guarnizione.

#### **FAGOTTINI DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON ROBIOLA DI CAPRA E MIRTILLI**

Ingredienti per 4 porzioni: 250 g di Bresaola della Valtellina IGP, 200 g di robiola di capra, 80 g di mirtilli, erba cipollina q.b., un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Preparazione: per prima cosa lavare i mirtilli dopodiché tenerne da parte uno per ogni fagottino e tagliare gli altri in 4 in modo da ottenere piccoli pezzetti. Mettere in una ciotola la robiola, aggiungere un filo d'olio, i pezzetti di mirtillo, il pizzico di sale e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Prendere una fettina di bresaola, adagiare sopra una cucchiata di ripieno, e poi formare dei fagottini. Legare ora fagottini ognuno con un filo d'erba cipollina fresca. Concludere ponendo al centro di ogni fagottino un mirtillo.

#### **BICCHIERINI DI CREMA DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON ANANAS E MENTA**

Ingredienti per 4 porzioni: 150 g di Bresaola della Valtellina IGP, 120 g di formaggio spalmabile, latte q.b., sale q.b., 3 fette di ananas fresco, qualche foglia di menta.

Preparazione: mettere in un tritatutto la bresaola, il formaggio spalmabile, un goccio di latte, un pizzico di sale

### **CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA**

Piazza Cavour, 21 - 23100 Sondrio  
T +39 0342 212736 - F +39 0342 515326  
info@bresaoladellavaltellina.it  
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

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

e lavorare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Se la crema dovesse risultare un po' troppo densa, aggiungere un filo di latte. Tagliare a tocchetti l'ananas fresco e tagliuzzare a mano qualche foglia di menta dopodiché unire il tutto in una ciotola e lasciare riposare per 15 minuti circa. A questo punto, riempire dei bicchierini fino a 3 / 4 della loro capienza con la crema di bresaola appena preparata, poi distribuire sulla superficie i tocchetti di ananas aromatizzati alla menta. Guarnire con una fogliolina di menta sulla superficie e servire.

### **MUFFIN SALATI CON BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP E ZUCCHINE**

Ingredienti per 4 porzioni: 100 g farina 00, 70 g ricotta vaccina, 60 ml latte intero, 20 g parmigiano grattugiato, 1 uovo di media grandezza, 15 ml olio di semi, 8 g lievito istantaneo per torte salate (mezza bustina), sale, pepe q.b., 80 g zucchini, 50 g Bresaola della Valtellina IGP.

Preparazione: con una grattugia dai fori larghi, grattugiare le zucchini e mettere all'interno di un rettangolo di carta da forno. Dopo qualche minuto, praticare dei piccoli fori e strizzare leggermente per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliare la Bresaola della Valtellina IGP a striscioline e tenere da parte. Mettere in una scodella l'uovo, il latte, l'olio di semi, un pizzico di sale e una spolverata di pepe e sbattere con una frusta a mano. Unire la ricotta vaccina sgocciolata, la farina, il lievito istantaneo e il parmigiano. In ultimo, aggiungere le zucchini grattugiate e le striscioline di bresaola, tenendone un po' per la decorazione finale. Amalgamare il tutto con una spatola. Posizionare dei pirottini di carta all'interno dello stampo da muffin e versare l'impasto all'interno, aiutandovi con un cucchiaio o una sac à poche. Decorare la superficie dei muffin con qualche strisciolina di zucca e di bresaola. Infornare nel forno statico preriscaldato per ca. 22 minuti, ad una temperatura di 180°C. Una volta pronti, lasciare intiepidire e gustare. Sono ottimi sia tiepidi che freddi.

### **PIZZETTE SOFFICI ALLO YOGURT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

Ingredienti per 4 porzioni: 125 g farina 00, 135 g yogurt greco 0% di grassi, 5 g lievito istantaneo per torte salate, sale ½ cucchiaino, 100 g Bresaola della Valtellina IGP, 70 g passata di pomodoro, origano, sale q.b., olio extravergine d'oliva q.b., rucola q.b.

Preparazione: unire in una scodella la farina, lo yogurt, il lievito e il sale. Mescolare dapprima con un cucchiaio, poi impastare a mano, fino ad ottenere un panetto omogeneo. Stendere l'impasto con un mattarello, sul piano di lavoro infarinato, ad un'altezza di 4-5 mm e ricavare dei dischetti di 6-7 cm utilizzando un taglia biscotti o un bicchiere. Impastare nuovamente i ritagli e ricavare altri dischetti, fino a terminare l'impasto. Appoggiare man mano i dischetti su una teglia rivestita di carta da forno e condire con della passata di pomodoro precedentemente salata, un filo di olio e una spolverata di origano. Se piace, aggiungere anche qualche dadino di mozzarella. Infornare nel forno statico caldo a 200°C per 14 minuti, fino a doratura. Una volta pronte e intiepidite, farcire ogni pizzetta con una fetta di Bresaola della Valtellina IGP e qualche fogliolina di rucola.

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.