

CENA DI NATALE, DA SONIA PERONACI TRE NUOVE RICETTE CON BITTO E VALTELLINA CASERA

Sondrio 18/12/23. Piste innevate, degustazioni di formaggi e vini, mercatini e panorami mozzafiato. È un periodo magico quello del Natale in Valtellina, da vivere non solo sulle piste e tra mercatini di Natale e dell'artigianato (a Livigno fino al 24 dicembre, a Bormio 21-24 dicembre e 26 dic-7 gennaio 2024, a Sondrio e Aprica) ma anche a tavola. **Un'occasione per scoprire tradizioni e fascino dei formaggi Bitto e Valtellina Casera**, in purezza assaggiando i taglieri per l'aperitivo di Natale, come coccola gourmet di fine pasto (la capacità del Bitto di invecchiare fino a 10 anni lo rende un formaggio da meditazione), o ancora come ingredienti di tante ricette tradizionali e gourmet.

Tanti gli spunti e i suggerimenti da mettere in tavola offerti dal Consorzio Valtellina Casera e Bitto per le feste. Accanto al [tradizionale ricettario gourmet](#) il CTCB lancia oggi tre nuovissime speciali ricette firmate dalla chef blogger Sonia Peronaci per portare in tavola il Valtellina Casera e Bitto: si va dai Nidi di crema di zucchine al Valtellina Casera Dop, alla torta salata girasole con Bitto Dop, per chiudere in bellezza con la Stella di Sfoglia Salata che può essere usata come alternativa al pandoro gastronomico o al panettone.

“Un'idea originale, quest'ultima, – afferma **Sonia Peronaci** - per accompagnare i brindisi durante un aperitivo, ma anche da presentare sulla tavola delle Feste come apertura dei menù di Natale e Capodanno. La stella di sfoglia salata ricorda un po' la charcuterie di Natale, con salumi, sottoli e sottaceti, ma con in più l'aggiunta della pasta sfoglia, piegata a formare delle scenografiche punte tutte farcite in maniera diversa. Insomma, una valida alternativa a grandi classici come il panettone o il pandoro gastronomico, ideale per essere condivisa!”

Ecco le tre ricette tutte da gustare:

1. STELLA DI SFOGLIA SALATA



INGREDIENTI PER UNA STELLA DA 26 CM DI DIAMETRO

pasta sfoglia rotonda 1 confezione
Valtellina Casera DOP 150 g
salame 15 g
prosciutto cotto 15 g
mortadella 15 g
coppa 15 g
olive verdi 10
olive nere 10

funghetti sott'olio 4 - 5
cetriolini sott'aceto 2
pomodori secchi sott'olio 4
carciofini sott'olio 4
pomodorini gialli 50 g

PER DECORARE

semi di papavero q.b.
semi di sesamo bianco q.b.

PER SPENNELLARE

uovo medio 1

PROCEDIMENTO

Prepara la pasta sfoglia su un piano di lavoro mantenendo la carta in cui è avvolta per la cottura. Immagina il disco di pasta come un orologio e pratica 4 tagli senza arrivare al centro per dividerlo in quarti. Poi, fai altri 4 tagli per dividerlo in ottavi.

Ripeti l'operazione dal centro del disco, effettuando 8 tagli che si inseriscano tra le incisioni effettuate precedentemente.

Spennella la superficie con l'uovo sbattuto e copri la parte esterna con il formaggio Casera grattugiato, lasciando libera la parte centrale.

Farcisci ogni "ottavo" con salumi alternati e ripiega gli angoli verso l'interno per formare 8 triangoli.

Posiziona gli altri ingredienti sotto ciascun triangolo, alternando pomodorini gialli, olive, cetriolini, funghetti e carciofini.

Farcisci la parte centrale con pezzetti di salumi e ripiega le punte verso l'esterno, attaccandole tra i triangoli.

Spennella nuovamente con l'uovo sbattuto e cospargi i triangoli con semi di sesamo e papavero, alternando i colori.

Completa con un'oliva al centro di ogni triangolo esterno

COTTURA

Inforna a 180°C per 20 minuti o finché dorata.

La tua stella di sfoglia salata è pronta per essere servita sulla tavola delle Feste!

2. NIDI CON CREMA DI ZUCCHINE E VALTELLINA CASERA



INGREDIENTI PER 8 NIDI

PER LA CREMA DI ZUCCHINE

zucchine 200 g
Valtellina Casera DOP 45 g
cipolla dorata 20 g
aglio 1 spicchio
olio EVO q.b.
timo 3 rametti
sale q.b.

PER I NIDI

pasta kataifi 160 g
prosciutto crudo 80 g
PER DECORARE
aneto q.b.
germogli di ravenello rosso q.b.
melagrana 24 chicchi

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA DI ZUCCHINE

In una padella antiaderente versa un po' d'olio e fatti imbiondire la cipolla tritata e l'aglio schiacciato. Quindi inserisci le zucchine mondiate, lavate e tagliate grossolanamente, profumale con il timo e lasciale cuocere fino a quando risulteranno morbide (ci vorranno circa 15 minuti). A questo punto elimina l'aglio e trasferisci tutto nel bicchiere di un frullatore a immersione. Inserisci anche il Valtellina Casera grattugiato a julienne e frulla per farlo sciogliere e ottenere una crema.

PER I NIDI

Prendi la pasta kataifi e realizza dei nidi inserendone 20 g in ognuno degli 8 pirottini (io ho utilizzato degli stampini da muffin con diametro superiore da 7 cm, inferiore di 5,5 cm e altezza 3 cm), disponendola a forma di piccola ciambellina, rasente i bordi dello stampino e con un buco al centro ma con il fondo coperto.

Infornali in forno statico preriscaldato a 180° per 12 minuti.

Una volta sfornati riempili con un po' di crema di zucchine (20 g ciascuno) e disponi al centro di ciascuno di essi una fetta (da 10 g) di prosciutto crudo arrotolata a rosellina.

DECORAZIONE

Decora la sommità di ogni nido con 3 chicchi di melagrana, qualche filo di aneto e un germoglio di ravenello rosso.

3. TORTA SALATA GIRASOLE



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 26 CM DI DIAMETRO

PER LA PASTA BRISÉE

farina 00 300 g
burro 150 g
acqua 100 g
sale 1 pizzico

PER LE CIPOLLE CARAMELLATE

cipolle rosse 150 g (al netto degli scarti)
zucchero 1/2 cucchiaino
aceto di vino bianco 20 g
olio EVO q.b.
sale q.b.

PER LA FARCITURA

zucca polpa 380 g
patate 180 g (al netto degli scarti)
cipolla rossa 20 g
burro 50 g
salvia, timo e rosmarino q.b.
sale e pepe q.b.
cipolle caramellate preparate
Bitto DOP 150g
speck 200 g

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.

PER SPENNELLARE

uovo medio 1
latte 1 cucchiaio

PER DECORARE

sesamo bianco q.b.
semi di lino q.b.
semi di papavero q.b.
semi di zucca q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA BRISÉE

Metti la farina e il burro freddo a pezzetti nel cutter e frulla fino a ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. A questo punto aggiungi l'acqua fredda e il sale e aziona di nuovo la macchina per far compattare tutti gli ingredienti.

Ribalta l'impasto sul piano della cucina e finisci di lavorarlo brevemente a mano. Dividilo in due porzioni rispettivamente da 350 g e 120 g e stendile entrambe tra due dischi di carta forno a uno spessore di circa 2 mm in modo da ottenere con la prima un disco da 30 cm di diametro e con la seconda un rettangolo da 40 x 23 cm. Metti tutto a riposare per mezz'ora in frigorifero.

PER LE CIPOLLE CAMELLATE

Pela le cipolle e poi affettale a falde spesse circa mezzo centimetro. In una padella fai scaldare un filo d'olio, aggiungi le cipolle, lo zucchero, un pizzico di sale e cuocile a fuoco dolce per circa 10 minuti fino a farle appassire. Una volta appassite, aggiungi l'aceto di vino bianco, fallo evaporare, spegni il fuoco e tieni da parte.

PER LA FARCITURA

In una padella antiaderente fai sciogliere il burro e metti ad appassire la cipolla rossa tritata finemente. Dopo 5 minuti, inserisci la zucca e le patate tagliate a cubetti di circa 1 cm, insaporiscile con le erbe aromatiche tritate (timo, salvia e rosmarino), aggiusta di sale e pepe e lascia cuocere a fuoco dolce, con coperchio per circa 15 minuti, aggiungendo un po' di brodo o di acqua se necessario. La zucca e le patate devono risultare morbide ma non spappolate (infatti proseguiranno la cottura in forno).

Lasciale intiepidire e poi trasferiscile in una ciotola insieme alle cipolle caramellate. Aggiungi anche il Bitto grattugiato a julienne e lo speck tagliato a listarelle di mezzo cm. Mescola tutto.

COMPOSIZIONE

Recupera il disco di pasta brisée dal frigorifero e usalo per foderare il tuo stampo imburato e foderato con un disco di carta forno sul fondo. Fai aderire bene la pasta alle pareti interne e bucherella il fondo con una forchetta facendo attenzione a non oltrepassare la brisée.

Riempi il guscio ottenuto con il ripieno, livellalo e cospargi la superficie con i semi di zucca. Ripiega verso l'interno i bordi della pasta, realizzando un bordo decorativo, quindi usa il rettangolo di brisée tenuto da parte per ricavare tre serie di triangoli che ti serviranno per comporre il

Valtellina Casera & Bitto

“girasole” decorativo sulla superficie della tua torta: taglia 8 triangoli alti 9 cm con base di 4 cm, 8 triangoli alti 8 cm e con base da 2,5 cm e 8 triangoli alti 6 cm e con base di 1,5 cm.

Rimpasta la piccola porzione di brisée che ti sarà avanzata (circa 10 g) e stendila a formare un dischetto da 4 cm di diametro, che sarà il centro del tuo “girasole”.

Disponi i triangoli più lunghi a raggiera, con le basi al centro della torta e le punte che si protendono verso i bordi esterni dello stampo.

Poi realizza una seconda corolla con i triangoli di altezza media e infine una terza con quelli più piccoli. Completa disponendo al centro della torta il dischetto di brisée, quindi spennella tutto il girasole e i bordi della torta con l'uovo sbattuto insieme al latte e cospargila con i semi di lino e di sesamo, lasciando libero solo qualche petalo del fiore, che ricoprirai invece con i semi di papavero per un bel contrasto cromatico.

Metti nel forno statico preriscaldato a 180° per 35 minuti, quindi sforna e lascia intiepidire prima di rimuovere la torta dallo stampo.

Il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono 165 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. **#Followus su #formaggidopdivaltellina e su www.ctcb.it**

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it

Giulia Pasquale - 347 639 97 58 – g.pasquale@inc-comunicazione.it