

## **BUCATINO CROCCANTE CON BITTO DOP E PESTEDA**



- **Per la pasta**
  - Bucatini

Stracuocere i bucatini in acqua salata per 40 minuti. Una volta cotti, steccarli con uno spillone e farli seccare a 50 ° per circa 3 ore, infine friggerli a 170° in olio EVO.

- **Per la salsa**
  - burro g 40
  - Bitto Dop g 40
  - latte g 45

In un contenitore stretto e alto inserire il burro e il Bitto Dop a temperatura ambiente. A parte portare a ebollizione il latte, quindi versarlo sul burro e il Bitto Dop, miscelando con un frullatore a immersione. Una volta pronta la salsa, intingere la punta dei bucatini nella salsa e nella pesteda valtellinese.

### **PRESENTAZIONE**

Intingere i bucatini nella salsa e nella pesteda e servire come finger food.

## **ASPARAGO BIANCO CON POLENTA "FURMENTÙN", SALSA DI STOCCAFISSO E BITTO DOP**



- **Asparago**
  - 1 Asparago jumbo di bassano
  - Albume
  - Mandorla di Toritto
  - Olio EVO
  - Timo
- Pelare e mondare gli asparagi di bassano, cuocere l'asparago in acqua salata per circa 6 min a seconda della grandezza. Una volta cotto l'asparago si passa in albume d'uovo semi montato e si ripassa il tutto all'interno di una granella di mandorle di Toritto. In una padella calda con dell'olio e del timo andiamo a rosolare l'asparago facendo in modo che le mandorle si tostino e grazie all'albume si compattino all'esterno dell'asparago renderlo croccante.
- **Marmellata di limone 10 g**
  - 1 kg di limoni
  - Acqua
  - Sale
  - 180 g di zucchero

Pulire i limoni, dividerli in 4 e mantenere la buccia e l'albedo. Con la polpa, frullarla e ottenere un succo che va conservato.

Mentre l'albedo e la buccia vanno messe in ammollo in acqua leggermente salata e fredda per circa 1 settimana cambiando l'acqua ogni giorno. Al 7 giorno macinare le bucce finemente e unire al succo di limone conservato. Su un chilo di prodotto totale di macinato e succo unire circa 180 g di zucchero semolato e cuocere per circa 1 ora a fuoco lento. La qualità della marmellata dipende fortemente dalla qualità della materia prima.

- **Crema di aglio nero**
  - Aglio nero 70 g di aglio nero con la buccia tutto
  - 500 g acqua
  - 100 g zucchero
  - 1 g agar agar
- Far bollire acqua e zucchero, unire aglio nero e cuocere per 45 min a fuoco moderato. Frullare il composto e setacciarlo, riportare a bollore, unire agar agar. Lasciar riposare 12 ore e rifrullare per rendere il tutto cremoso.
- **Tuorlo d'uovo**

# IL LUOGO

AIMO E NADIA

○ Separare albumi dai tuorli, porre i tuorli in sottovuoto. A meno 18 per un minimo di 12 ore. Scongellare i tuorli, mantecarli con la frusta sale pepe e un filo di olio evo

- **Cialda di sesamo**

- 420 g di burro
- 370 g di farina di mandorle
- 6 g di sale
- 250 g di sesamo non tostato

# IL LUOGO

AIMO E NADIA

- Sciogliere il burro e lo zucchero, miscelare fuori dal fuoco assieme alla farina di mandorle, il sesamo e il sale. Stendere a spessore un millimetro, congelare. Poi stendere il composto con uno spessore di 1 mm circa tra due carte da forno imburrate. Cuocere in forno a 6 minuti per 180 gradi.

- **Salsa alla vicentina**

- Alloro
- Prezzemolo
- Cipollotto
- Latte
- Acciuga
- Olio EVO
- Pelle, la vescica natatoria e tutte le parti di scarto dello stoccafisso
- Reidratare lo stoccafisso in acqua. Riutilizzo degli scarti che vengono avvolti nella pelle dello stoccafisso, creando un fagottino e si procedere con il rosolare in una padella con l'olio, l'acciuga dissalata, aglio, prezzemolo, alloro e cipolla. Far rosolare molto bene per almeno 10 min. Dopo aver rosolato aggiungere al fagottino di pelle, il latte fino a coprire e cuocere per almeno 2 ore fino a che la pelle dello stoccafisso non si condensi, poi frullare il tutto ed infine filtrare. Il collagene del pesce servirà come gelificante della stessa in fase di raffreddamento.

- **Polenta**

- 100 g di farina di grano saraceno
- 500 g di acqua
- 4 g di sale
- Procedere facendo cuocere tutti gli ingredienti per 40 min a fuoco lento. Versare in uno stampo rettangolare. Far raffreddare per almeno 5h in frigo per facilitare poi il taglio.

- **Bitto Dop**

- Tagliare il Bitto Dop a cubetti di 5ml e servire in purezza

## **PRESENTAZIONE**

Tagliare un segmento di polenta delle stesse dimensioni dell'asparago, si mette alla griglia per farla rosolare, adagiarla nel piatto con le creme: tuorlo, marmellata ed aglio nero. Disporre l'asparago croccante sopra la polenta. Appoggiare la cialda di sesamo sopra l'asparago. Aggiungere i cubetti di Bitto Dop e impreziosire con della misticanza foraging condita con aceto e sale e far colare della salsa alla vicentina tiepida.

## **CANNELLONI CON VALTELLINA CASERA DOP, SPINACI SELVATICI "PARUC" E FUNGHI PORCINI DELLA VALMALENCO**



### **INGREDIENTI**

- **Per la pasta:**
  - 400 g uova intere
  - 170 g tuorlo
  - 1 kg farina
- **Per il ripieno:**
  - 1 kg spinaci selvatici
  - 70 g formaggio Valtellina Casera Dop
  - Funghi porcini
  - 60 g olio
  - 1 spicchio di aglio
- **Per il pomodoro:**
  - 30 g passata di pomodoro
- **Per ultimare:**
  - 20 g burro
  - Polvere di cannella di Ceylon

### **PREPARAZIONE**

- **Per la pasta:**

Impastare gli ingredienti e tirare delle sfoglie sottilissime, tagliarle a rettangolo (in rettangoli di 13 cm larghezza x21 cm lunghezza), sbollentarle in acqua salata per 5 secondi e raffreddarli in acqua e ghiaccio brevemente; asciugarli molto bene. Conservare in due strati di carta oleata, tipo carta forno.
- **Per il ripieno:**

# IL LUOGO

AIMO E NADIA

In una casseruola mettere aglio, olio, sale e pepe. Mettere gli spinaci selvatici lavati e tagliate a pezzi, l'acqua e procedere con la cottura fino ad evaporazione completa di tutta l'umidità della stessa acqua. Lasciare raffreddare, tritare le verdure al coltello, aggiungervi il formaggio Valtellina Casera Dop grattugiato e la maggiorana sfogliata e tritata finemente. Mettere la farcia in un sac a poche.

# IL LUOGO

AIMO E NADIA

- **Per il pomodoro:**

Fare ridurre la passata di pomodoro fino ad asciugarla completamente (densità di una pomata), lasciarla raffreddare e aggiustarla di sale.

- **Per ultimare:**

Prendere i fogli di pasta con il lato corto verso di noi, farcirli a metà e ripiegare in due a modi libro la pasta sulla farcia (produrre due a testa).

Mettere in forno a vapore a 100° per 2 minuti, estrarli, arrotolarli partendo dalla parte aperta e cospargerli di burro sciolto.

Disporre un cucchiaino di concentrato di pomodoro sopra il cannellone, stenderlo con la spatola e far gratinare il cannellone in salamandra per 3 minuti.

Servire con una spolverata di polvere di cannella.