



facile



20 min



## Spiedini di formaggi misti

### Ingredienti

Fontina DOP Bio, Toma stagionata, Toma misto capra, zucchine, pomodorini, peperoni, cetrioli, melanzane, cipollotti.

### Procedimento

Tagliare i formaggi a cubotti, i peperoni, le cipolle e le zucchine per il lato lungo. Grigliare il tutto. Lavare i pomodorini e asciugarli, tagliare il cetriolo a fette dopo averlo sbucciato. Confezionare gli spiedini, mettendo alla base il pomodorino e alternando i formaggi alle verdure. A seconda dei gusti si possono anche aggiungere melanzane grigliate, cipolline e olive.



medio



30 min



## Risotto di montagna

### Ingredienti

350 gr. di funghi porcini freschi, funghi secchi, 360 gr. di riso carnaroli, 2.5 lt. di brodo, 1 cipolla bianca, 1 bicchiere di vino bianco secco, 200 gr. di Vallée d'Aoste Fromadzo DOP, 1 noce di burro di panna, menta spezzettata, sale.

### Procedimento

Ammollare i funghi secchi in acqua tiepida per 45 minuti. Fare sciogliere in una pentola il burro con un po' di olio. Dorare la cipolla tritata finemente unendo poi sia i funghi freschi tagliati sottili sia i funghi secchi strizzati. Aggiungere il riso e farlo tostare per 3/4 minuti a fuoco alto, sfumare col vino. Aggiungere il brodo poco alla volta e portare a cottura il riso, regolare di sale e unire il Vallée d'Aoste Fromadzo DOP. Servire con menta fresca sminuzzata.

## Insalata golosa

### Ingredienti

Cicorino rosso e verde, Fontina DOP Bio, olio di noci, noci, pinoli.

### Procedimento

Lavare bene l'insalata e tagliarla in striscioline sottili, tagliare la Fontina DOP Bio in pezzetti piccoli, sbriciolare le noci. In una insalatiera unire tutti gli ingredienti, precedentemente preparati, salare e condire con l'olio di noci, lasciar riposare per qualche minuto e servire insieme a qualche fetta di Motzetta Bio e pane nero.



facile



20 min



## Crostata di ricotta

### Ingredienti per la pasta frolla

250 gr. farina 00, 125 gr. Burro di panna Bio, 100 gr. Zucchero, 1 uovo, ½ bustina vanillina

### Ingredienti per la farcitura

400 gr. ricotta, 50 gr. zucchero, rum, 1 uovo, uvetta, canditi, zuccherini colorati

### Procedimento

Preparare la pasta frolla amalgamando bene gli ingredienti al burro ammorbidito e lasciar riposare per almeno ½ ora in frigorifero. Lavorare bene la ricotta con zucchero, uovo e rum, quando sarà una crema morbida aggiungere secondo gradimento l'uvetta e i canditi (o a piacere gocce di cioccolato). Foderare la tortiera con la pasta frolla, versare la crema di ricotta e infornare in forno già caldo per almeno ½ ora a 200°. Una volta cotta lasciar raffreddare e decorare prima di servire con zucchero a velo e zuccherini colorati.



medio



60 min



# Ricette facili e veloci



Fontina DOP Bio



facile



30 min

## Involtini di melanzane

### Ingredienti

1 melanzana, pancetta tagliata sottile, Fontina DOP Bio, prezzemolo, sale, olio, pomodorini per la guarnizione.

### Procedimento

Tagliare a fette sottili la melanzana, metterle a bagno in acqua salata per togliere l'acidità. Adagiare sul tagliere una fetta di pancetta, coprirlo con una fetta di melanzana grigliata e una di fontina, aggiungere un pizzico di prezzemolo tritato. Arrotolare il tutto con la pancetta all'esterno e fissare con uno stuzzicadenti. Mettere gli involtini in una padella antiaderente con un filo d'olio e lasciare cuocere, finché il formaggio non si sarà sciolto.



medio



40 min



## Padellata di Fontina DOP Bio e pere

### Ingredienti

600 gr. Fontina DOP Bio, 2 pere Abate, 1 patata, 2 fette pancetta affumicata, 1 cipolla, 300 gr. di rucola.

### Procedimento

Per accorciare i tempi di cottura lessare la patata in piccoli pezzi. Tagliare a pezzetti anche la Fontina DOP Bio e le pere dopo averle sbucciate. Rosolare la pancetta con una noce di burro e poca cipolla, aggiungere pere, formaggio e patate fino ad ottenere un composto uniforme. Spolverare con la rucola e servire.



medio



40 min



## Stuzzichini di Motzetta e Salignon

### Ingredienti

150 gr. di Motzetta Bio, 300 gr. Salignon con erbe di montagna, insalata belga, un mazzetto di erba cipollina, semi di papavero.

### Procedimento

Lavorare bene il Salignon con una forchetta per renderlo facile da spalmare, lavare e asciugare l'insalata belga, lasciando le foglie intere, appoggiare una fetta di Motzetta Bio sul tagliere, aggiungere una cucchiata di Salignon e arrotolare. Usare la foglia di insalata come una culla e completare con un'idea di semi di papavero. Ripetere per tutte le fette di motzetta. Disporre su un piatto da portata e decorare con erba cipollina tagliata finemente e semi di papavero.



medio



40 min



Vallée d'Aoste Fromadzo DOP



Salignon con erbe di montagna



Fromagerie Haut Val d'Ayas  
Rue des Trois Villages, 1 - 11022 Brusson (AO) - Italy  
tel. +39 0125 30 11 17 - info@fromagerie.it  
www.fromagerie.it