



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