



Cheese Color Pops



facile



15 min

Ingredienti per 4 persone

50g VdA Fromadzo Dop stagionato, 250g ricotta, 60g Fontina Dop, 60g Toma media stagionatura, erba cipollina, gherigli di noce, paprika dolce, semi di papavero, semi di sesamo.

Procedimento

Passare al mixer i formaggi riducendoli ad una crema omogenea, far riposare il composto in frigo per una notte affinché si indurisca bene. Tagliare finemente l'erba cipollina e tritare bene i gherigli di noce. Formare delle palline e ricoprirle uniformemente facendole rotolare nei diversi triti di copertura. Riporre in frigo le palline di formaggio fino al momento di servire. Sono belle da vedere, colorate e allegre, in tavola fanno un figurone.



Muffin salati



media



40 min

Ingredienti per 10 muffin salati

250g farina, 200ml latte, 2 uova, 50g burro di panna, 120g prosciutto cotto, 150g Mont Rose, 50g VdA Fromadzo Dop stagionato, 1 cucchiaino di sale, 1 bustina di lievito per torte salate.

Procedimento

Tagliare a dadini il Mont Rose e il prosciutto. In una terrina mescolare uova, latte, burro fuso, farina, VdA Fromadzo Dop, sale e lievito. Aggiungere il prosciutto e il formaggio. Amalgamare con un cucchiaino di legno. Versare il composto nei pirottini sino a 2/3 della loro altezza e infornare a 180°C per 15/20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

200g Robiola fresca, 1 uovo, succo e scorza di limone, yogurt intero, 1 cucchiaino di zucchero, cannella, 30g farina 00.

Procedimento

Sbattere con vigore il formaggio, l'uovo e lo zucchero, quindi aggiungere un cucchiaino di succo di limone, la scorza tritata di un quarto di limone, la cannella e lo yogurt. Aggiungere a poco a poco la farina, ancora mescolando energicamente. Far riposare in frigorifero per 30 minuti. Friggere in olio di semi di girasole a piccole cucchiainate.



facile



30 min

Frittelle allo yogurt



BB Biscotti al Burro Bio



facile



30 min

Ingredienti

280g farina, 180g burro di panna, 140g zucchero, 1 tuorlo d'uovo, marmellata o nutella.

Procedimento

Impastare zucchero, farina, burro e tuorlo d'uovo fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Formare poi delle palline e posizionarle su una teglia antiaderente. Praticare un piccolo foro e prima di infornare mettere in freezer per 5 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 10/15 minuti. Lasciar raffreddare e aggiungere ai biscotti la marmellata o la nutella.



Ricette facili e veloci



facile



20 min

Cellentani ai Dop



Ingredienti per 4 persone

200g Fontina Dop 3mesi, 100g Fontina Dop Alpeggio, 100g VdA Fromadzo Dop 3mesi, 50g VdA Fromadzo Dop 9mesi, 200ml latte intero, 50g burro di panna, 400g cellentani, sale e pepe qb.

Procedimento

Iniziare preparando la salsa ai formaggi: sciogliere nel latte, a fuoco basso con frangifiamma, tutti i formaggi ridotti a pezzetti o grattugiati mescolando con un cucchiaino di legno fino alla completa fusione dei formaggi, salate e pepate. Scolare la pasta al dente, avendo cura di conservare un po' di acqua di cottura. Versare la crema di formaggio e amalgamare il tutto.



facile



40 min

Sformato agli spinaci



Ingredienti per 4 sformatini

300g Spinaci lessati, 2 piccole patate bollite, 50g VdA Fromadzo Dop 9mesi, 1 Tomino fresco, 1 uovo, sale e pepe qb.

Procedimento

Preparare una purea di patate, incorporarvi gli spinaci, unire l'uovo sbattuto e il VdA Fromadzo Dop grattugiato, amalgamare bene e completare con il tomino fresco a dadini aggiustando di sale. Imburrare e cospargere di pangrattato le cocotte, versarvi il composto e ricoprire con pangrattato e qualche ciuffetto di burro. Infornare a 180°C per 20/30 minuti.



facile



30 min

Fontafalle e Fontina



Ingredienti per 4 persone

120g Fontina Dop 3mesi, 150g di prosciutto in unica fetta, 400g farfalle, 200g fagiolini, 300g pomodori ciliegini, 2 cucchiaini prezzemolo tritato, olio e sale qb.

Procedimento

Tritare il prezzemolo, lavare i pomodori, tagliarli a pezzetti e sbollentarli; cuocere i fagiolini. Tagliare il prosciutto a listarelle sottili e la Fontina Dop a dadini, tritare il prezzemolo. Cuocere la pasta al dente, scolare aggiungendo un cucchiaino d'olio, fare raffreddare. Porre tutti gli ingredienti in una ciotola, condire con olio extravergine di oliva e mescolare con vigore.

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di alici, 10g capperi, 50g pane nero grattugiato, 50g VdA Fromadzo Dop 6mesi, 200g ricotta, 200g tonno sottolio, 2 uova, prezzemolo, sale qb.

Procedimento

Mescolare in una ciotola ricotta, tonno, uova e il VdA Fromadzo Dop grattugiato. Tritare capperi, acciughe e prezzemolo, unire agli altri ingredienti e aggiungere il pangrattato. Amalgamare il tutto ad ottenere un composto omogeneo. Fare delle polpettine tonde, schiacciandole poi leggermente. Portare in temperatura dell'olio di semi di arachidi e friggere le polpettine sino a che diventino belle dorate su entrambi i lati.



media



35 min

Polpettine golose



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