FRITTELLA
Scaldare il latte e aggiungere la Fontina DOP grattugiata o a cubetti per ammorbidirla. Lasciar intiepidire prima di farcire.

MELE CARAMELLATE
Sbucciare e tagliare a cubetti le mele renette. Cuocere a fuoco lento con zucchero, miele, cannella e limone, fino a ridurre i liquidi.

IMPASTO FRITTELLE
Setacciare farina e lievito, aggiungere zucchero, sale, uova e Génépy. Impastare, poi unire vaniglia e burro fino a ottenere un impasto liscio. Far riposare un'ora. Stendere in sfoglie sottili, farcire con la Fontina, chiudere come ravioli e ritagliare. Friggere in olio caldo fino a doratura, mantenendo il cuore filante.

COMPOSIZIONE
Disporre le mele sul piatto, adagiare la frittella calda e spolverare con cannella e zucchero a velo.

CONSIGLIO DELLO CHEF
Sigillare bene per evitare fuoriuscite durante la frittura. Ottime anche servite con gelato alla vaniglia.

AgriCult

www.regione.vda.it/agricoltura - www.lovevda.it

LE RICETTE DI Non Solo Show Cooking

IN VALLE D'AOSTA

CHEF AU MARCHÉ 2025

DOP PAT DOC
----Acquista----
degusta e stappa
le **eccellenze**
MADE IN **VDA**

Ricette golose
con i prodotti del territorio

La Magdeleine
MARTEDÌ 12 AGOSTO

Chef Lorenzo Boccuto
Ristorante Pousset - Breuil-Cervinia

GUSTO IN ALTA QUOTA: LA MAGDELEINE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Polpetta di carne valdostana con salsa al Torrette Supérieur DOC, fonduta al Vallée d'Aoste Fromadzo DOP su cremoso di patate ed olio aromatizzato al timo

Frittella con cuore morbido di Fromadzo DOP su mela caramellata e cannella

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ **COSTO:** ★★★★★ **DIFFICOLTÀ:** ★★★★★
TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ **COSTO:** ★★★★★ **DIFFICOLTÀ:** ★★★★★

POLPETTE

Ingredienti per 4 persone

Per le polpette:
100 g carne macinata certificata AREV
50 g farina di polenta
1 uovo*
20 g formaggio valdostano grattugiato*
200 ml olio di semi di girasole
sale, pepe

Per la salsa:
200 ml vino Torrette Supérieur DOC*
1 cucchiaio fecola di patate
1 rametto di timo
1 cubetto di demi-glace (facoltativo)*

Per il cremoso di patate:
300 g patate della Valle d'Aosta
60 ml latte*
30 g burro*
30 g formaggio valdostano grattugiato*
sale, noce moscata q.b.

Per la fonduta Fromadzo DOP:
100 ml latte*
50 ml panna*
100 g Fromadzo DOP*
2 cucchiai fecola di patate

Per olio aromatizzato al timo:
100 ml olio EVO
3 rametti di timo

***Allergeni: uova, latte e derivati, sedano, solfiti**

POLPETTE

Mescolare in una ciotola carne macinata, uova, formaggio, sale e pepe fino a ottenere un composto morbido. Formare le polpette, passarle nella farina di polenta e friggerle in olio caldo fino a ottenere una crosticina croccante.

SALSA AL VINO

Portare a ebollizione il vino con il timo, fiammeggiare per far evaporare l'alcol, aggiungere demi-glace e fecola, poi frullare fino a ottenere una salsa densa.

CREMOSO DI PATATE

Cuocere le patate con la buccia, schiacciarle, unire al latte caldo aromatizzato con noce moscata e sale. Mantecare con burro e formaggio, poi coprire con pellicola a contatto.

FONDUTA DI FROMADZO DOP

Portare a ebollizione latte e panna, aggiungere il Fromadzo a cubetti e far sciogliere. Per maggiore cremosità, aggiungere fecola e frullare.

OLIO AL TIMO

Frullare olio con timo sfogliato e versare in un biberon da cucina. Per un aroma più intenso, lasciare in infusione per 24 ore.

IMPIATTAMENTO

Stendere il cremoso di patate, adagiare la polpetta, nappare con la salsa al vino e completare con la fonduta e qualche goccia di olio al timo.

CONSIGLIO DELLO CHEF:

Usare carne non troppo magra per mantenere le polpette morbide all'interno.

FRITTELLA

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto delle frittelle:
250 g farina 00*
40 g zucchero
30 g burro*
30 g Génépy IGP
1 uovo (medio)*
6 g lievito in polvere
1 baccello di vaniglia
1 tuorlo*
1 pizzico di sale fino

Per il ripieno:
200 g Fromadzo DOP*
80 ml latte*
scorzetta di limone (facoltativa)

Per le mele caramellate:
3 mele renette della Valle d'Aosta PAT
50 g zucchero
1 cucchiaino miele della Valle d'Aosta
1 cucchiaino cannella
succo di 1/2 limone

***Allergeni: glutine, latte e derivati, uova, soia**