

COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO FONTINA DOP!



1. SFORMATINI DI ZUCCHINE E FONTINA DOP ALPEGGIO
2. GNOCCHETTI DI CASTAGNE CON FONDUTA DI FONTINA DOP D'ALPEGGIO E POLVERE DI VERZA
3. FONDUTA FONTINA D'ALPEGGIO DOP
4. BIGNÈ RIPIENI DI BESCIAMELLA, FONTINA DOP E MOCETTA CROCCANTE
5. FOCACCIA DI PATATE E FONTINA DOP
6. POLENTA CONCIA CON FONTINA DOP
7. ZUPPA VALPELINENSE CON FONTINA DOP
8. BAVARESE DI FONTINA DOP D'ALPEGGIO, CREMA DI MARTIN SEC, NOCCIOLA IGP TONDA GENTILE, TARTUFO BIANCO D'ALBA

Otto ricette originali e gustose per affrontare i primi freddi con gusto ed energia. Otto piatti selezionati per voi che uniscono la dolcezza della Fontina agli ingredienti tipici dell'autunno come la polenta, le castagne e il tartufo bianco d'Alba.

Nei primi tre piatti proposti si utilizza la “**Fontina DOP Alpeggio**”, ovvero quella prodotta da giugno a settembre negli alpeggi ad altissima quota della Valle d'Aosta. Una tipologia di Fontina, recentemente riconosciuta dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, che risulta particolarmente dolce e aromatica grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina.

Ricette semplici che possono arricchire un aperitivo informale, come la focaccia di patate o i bignè salati, costituire un primo appetitoso, come gli gnocchetti di castagne firmati dallo chef Claudio Sadler, oppure attingere alla tipica tradizione culinaria della Valle d'Aosta come la polenta concia o la zuppa valpelinense, perfette anche come piatti unici. Infine un sorprendente dessert che unisce la Fontina Dop, regina indiscussa della tradizione valdosatana alla Nocciola Tonda gentile e al tartufo bianco d'Alba, prodotti tipici del vicino Piemonte.



SFORMATINI DI ZUCCHINE E FONTINA DOP ALPEGGIO

Ingredienti:

500 g di zucchine

3 uova

150 di fontina Dop di Alpeggio

200 ml di panna fresca

8/10 foglie di basilico fresco

4 cucchiaini di pan grattato

Q.b sale e olio evo

Difficoltà: media

Dosi per 8 sformatini

Lavare e pulire le zucchine, tagliarle a rondelle.

In una padella scaldare l'olio e unire le zucchine,

prolungare la cottura per 10 minuti a fuoco basso con il

coperchio, regolare di sale e pepe

Spegnere il fuoco e far raffreddare.

Trasferite le zucchine in un mixer, aggiungere le uova, la panna e la fontina e il basilico oppure utilizzare il mixer a immersione.

Frullare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Oliare e cospargere di pan grattato gli stampini da forno e versare dentro il composto preparato.

Cuocere bagnomaria in forno statico a 170° per 50/60 minuti.

Lasciar intiepidire prima di servire e sformare dai pirottini.



GNOCCHETTI DI CASTAGNE CON FONDUTA DI FONTINA DOP D'ALPEGGIO E POLVERE DI VERZA

Ricetta dello chef Claudio Sadler

Ingredienti per 4 persone:

500 g patate
100 g farina 00
25 g farina di castagne
40 g tuorlo d'uovo
200 g castagne gelo
50 g grana padano
Sale q.b
Pepe q.b
Noce moscata q.b

Cuocere le patate in forno preriscaldato a 190 gradi per circa 50 min su una teglia con letto di sale grosso a forno a statico, a cottura ultimata pelare e schiacciare le patate per poi disporle a fontana su un piano da lavoro. Aggiungere entrambe le farine le uova il grana padano sale e pepe con una grattugiata di noce moscata. Per ultimo aggiungere le castagne precotte tagliate a pezzettini.

Impastare tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo. Successivamente tagliare e formare gli gnocchetti, disporli e tagliarli su teglia con carta forno e infine abatterli



FONDUTA FONTINA D'ALPEGGIO DOP

200 g di Fontina Dop
200 ml di panna

Tagliare la fontina a tocchetti, aggiungerla nel bimby insieme alla panna, azionare la cottura a 70° per 10 minuti a velocità 6. Infine setacciare con chinoise.

PER IMPIATTAMENTO:

Polvere di castagne: disporre le castagne gelo in un frullatore e frullare forte le castagne poi stendere su una teglia e lasciare seccare in forno a 80 gradi fino a che non sia perfettamente asciutta.

FONTINA DOP ALPEGGIO

Da Giugno a Settembre, negli alpeggi della Valle d'Aosta fino a 2700 metri di altitudine, le mucche di razza valdostana pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle casere di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna. Questa è la "Fontina DOP Alpeggio", frutto del duro lavoro, della maestria e della passione di chi porta avanti una tradizione casearia antica e ancora interamente artigianale. Le forme presentano una crosta marrone chiaro, la pasta

UFFICIO STAMPA CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it www.fontina-dop.it

ha colore giallo paglierino intenso, dovuta proprio all'alimentazione delle bovine, ed è morbida e fondente. Al palato risulta particolarmente dolce e aromatica grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina. La stagionatura dura minima di 80 giorni



BIGNÈ RIPIENI DI BESCIAMELLA AGLI ASPARAGI, FONTINA DOP E MOCETTA CROCCANTE

Per i bignè:
60 g di acqua
30 g di burro
35 g di farina 00
1 uovo medio
Sale

Per la besciamella agli asparagi:
500 ml di latte
50 g di farina tipo 0
250 g di asparagi verdi
100 di Fontina Dop
q.b sale
q.b pepe
q.b noce moscata

Per decorare:
50 g di mocetta valdostana tagliata a fiammifero

Difficoltà: media

Dosi per circa 15 bignè

Per la realizzazione dei bignè iniziare a preparare la pasta choux: in una casseruola portare a bollire l'acqua con il burro e il sale. Allontanare la casseruola dal fuoco e aggiungere la farina setacciata, tutta in una volta. Mescolare energicamente con una frusta, quindi rimettere sul fornello e far asciugare il composto mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Quando la pasta si staccherà dalle pareti sarà giunta a cottura. Far raffreddare. Aggiungere alla pasta l'uovo e lavorare molto bene con la frusta per amalgamare. Trasferire il composto in una sac à poche, munita di bocchetta liscia e formare i bignè direttamente su una teglia rivestita con carta forno, creando delle piccole sfere di pasta di uguale dimensione, distanziandole bene poiché in cottura cresceranno e non devono attaccarsi.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti, fino a leggera doratura. Per un risultato ottimale lasciar asciugare i bignè nel forno spento, e leggermente aperto, per ulteriori 10 minuti quindi sfornarli e far raffreddare completamente prima di utilizzarli.

Nel frattempo procedere con la preparazione del ripieno.

Lavare e tagliare a rondelle gli asparagi, farli cuocere in padella con un filo d'olio extravergine di oliva e un goccio d'acqua fino a quando saranno morbidi. Regolare di sale. Frullare gli asparagi con un mixer a immersione e tenere da parte.

Preparare la besciamella: in un tegame far fondere il burro, unire la farina e mescolare con una frusta. Aggiungere il latte e cuocere a fuoco medio fino a quando non si è addensata. Regolare di sale e pepe.

Unire poi la Fontina DOP e quando si è sciolta unire anche la crema di asparagi.

UFFICIO STAMPA CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it www.fontina-dop.it

Tagliare i bignè a metà, farcirli con la besciamella agli asparagi, completare con una spolverata di mocetta tagliata precedentemente a fiammifero e fatta tostare leggermente in padella. Richiudere i bignè con la calotta e servire.



FOCACCIA DI PATATE E FONTINA DOP

500 g di farina tipo 0
400 g di acqua a temperatura ambiente
1 cucchiaino di zucchero o malto
50 g olio extra vergine di oliva
2 cucchiaini di sale
8 g lievito di birra fresco
Per farcire:
200 g di Fontina Dop
100 g circa di patate

Difficoltà: media

Sciogliere il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, unire lo zucchero o malto e mescolare bene. Unire anche metà dell'olio e mescolare.

Aggiungere la farina e infine il sale. Mescolare il tutto,

facendo assorbire la farina. L'impasto deve rimanere grezzo.

Coprire l'impasto e lasciare riposare 15 minuti. Procedere quindi effettuando il primo giro di pieghe: sollevare l'impasto ripiegandolo dai bordi verso il centro. Effettuare questo procedimento bagnandosi leggermente le mani. Lasciar riposare altri 15 minuti.

Procedere allo stesso modo per 3 volte totali, lasciando sempre riposare l'impasto per 15 minuti tra un giro di pieghe e l'altro. Dopo l'ultimo giro di pieghe dare all'impasto una forma tonda, adagiare in una ciotola capiente. Coprire l'impasto e lasciar lievitare fino al raddoppio (circa 2/3 ore). Versare su una teglia l'olio rimanente versarvi l'impasto e lasciar riposare un'altra mezz'oretta. Farcire con uno strato di Fontina Dop grattugiata, uno strato di patate tagliate molto sottili con l'ausilio di una mandolina e completare con un'ulteriore spolverata di Fontina grattugiata. Cuocere a 200 gradi forno statico per 30 minuti + altri 5 min con funzione grill.



POLENTA CONCIA CON FONTINA DOP

Vino consigliato: Torrette

Un rosso importante e dal sapore vellutato per accompagnare un piatto tipico e saporito.

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ora

difficoltà: FACILE

Per 4 persone

350 g di farina di mais
400 g di Fontina DOP
200 g di burro
sale grosso
pepe

UFFICIO STAMPA CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it www.fontina-dop.it

Versate 1,5 litri di acqua in una pentola dal fondo spesso o in un paiolo di rame; unite un cucchiaino raso di sale grosso e portate ad ebollizione. Versate la farina a pioggia mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi, abbassate la fiamma e proseguite la cottura mescolando con un cucchiaino di legno per circa 50 minuti.

Nel frattempo, private la Fontina della crosta e tagliatela a cubetti piccoli oppure grattugiatela con un grattugia a fori larghi. Quando la polenta è cotta toglietela dal fuoco, unite la Fontina e metà del burro e mescolate bene per farla sciogliere.

Capovolgete la polenta su un piatto o un tagliere. Fate fondere il burro rimasto e versatelo bollente sulla polenta. Spolverizzate con una macinata di pepe e servite subito.



ZUPPA VALPELINENSE CON FONTINA DOP

Vino consigliato: Petite arvine

Preparazione molto saporita che necessita di un vino morbido e di corpo.

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ora 10 min

difficoltà: FACILE

Per 4 persone

1,5 l di brodo di carne

400 g di verza

400 g di Fontina DOP

400 g circa di piane casereccio a fette di 1 cm

120 g di burro

Cannella in polvere

Pulite la verza eliminando le foglie esterne rovinata e la parte centrale più dura e tagliatela a fette di 1,5 cm circa di spessore. Portate ad

ebollizione il brodo, fatevi cuocere la verza per una decina di minuti e ritiratela con una schiumarola tenendo da parte il brodo. Private la Fontina della crosta e tagliatela a fette sottili. Imburrate una pirofila (o 4 pirofile individuali) a bordi alti e fate uno strato di pane e uno di Fontina, fate un secondo strato di pane e Fontina e terminate con altre fette di pane. Disponete la verza sul pane, bagnate il tutto col brodo e lasciate riposare qualche minuto per dare al pane il tempo di assorbire il brodo e di ammorbidirsi.

Accendete il forno a 180°. Fate fondere il burro rimasto. Coprite la verza con uno strato di Fontina, versatevi sopra il burro fuso, spolverizzate con un pizzico di cannella e una macinata di pepe e cuocete in forno per 35-40 minuti (20' per le pirofile individuali). Fate riposare qualche minuto la zuppa fuori dal forno e servite.



BAVARESE DI FONTINA DOP D'ALPEGGIO, CREMA DI MARTIN SEC, NOCCIOLA IGP TONDA GENTILE, TARTUFO BIANCO PREGIATO D'ALBA

Ricetta dello chef Agostino Buillas

N.B. Immagine solo in bassa risoluzione per siti web

INGREDIENTI per 4 persone

Latte 50 gr
Tuorlo 20 gr
Zucchero 40 gr
Gelatina 4 gr
Fontina dop 100 gr
Panna 100 gr.

Nocciole 50 gr
Pere martine 200 gr
Amido di mais q.b.
Tartufo q.b.

Per la bavarese

Tagliare la Fontina a dadini di 1 cm circa, metterla a bagno nella panna in un contenitore di polycarbonato, in modo che la panna ricopra completamente il formaggio.

Avvolgere il contenitore con una pellicola e forare leggermente la stessa; passare al microonde per circa due minuti (i tempi variano a seconda della potenza del forno), quindi mescolare il composto e ripassare al forno con le stesse modalità: se necessario ripetere l'operazione fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo.

In un pentolino portare ad 80°C. latte, tuorlo e zucchero ben mescolati; aggiungere la gelatina e incorporare il tutto alla fonduta. Aggiungere le nocciole precedentemente tritate finemente in granella, mescolare il tutto.

Versare il composto così ottenuto in piccoli stampi monoporzione e riporre in frigo per alcune ore in modo che raffreddi.

Per la salsa di pere martine

Con l'uso di un estrattore ricavare dalle pere martine il succo. Porlo in un pentolino, addensarlo con amido di mais fino a creare un composto omogeneo.

Finitura della preparazione

Scodellare la bavarese nel centro di una ciotola, versarvi attorno il succo di pere martine caldo (per esaltare il profumo del tartufo) e con l'apposita mandolina completare con il Tartufo Bianco d'Alba.