

**AgriCult**



www.regione.vda.it/agricoltura

www.lovevda.it



LE RICETTE DI Non Solo Show Cooking

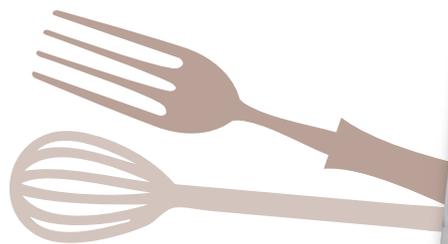
IN VALLE D'AOSTA

CHEF AU MARCHÉ 2025



**Ricette
golose**
con i prodotti
del territorio

Cogne
SABATO 26 LUGLIO



Chef Giuseppina Serra

chef a domicilio - Sweet and savory by Giusy

DANZE DI GUSTO TRA MONTI E ORIZZONTI D'ORIENTE

Involentino in foglio di riso con mocetta, Fontina DOP, mela renetta della Valle d'Aosta PAT e salsa asiatica

Mochi dolci ripieni di Fontina DOP e mela renetta della Valle d'Aosta PAT, con polvere di mocetta croccante

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

Ingredienti per 4 persone

INVOLTINI

60 g mocetta PAT (fettine sottili)
80 g Fontina DOP (a bastoncini sottili)*
½ mela renetta della Valle d'Aosta PAT, tagliata a julienne sottile
1 carota julienne
1 cetriolo a bastoncini sottili
foglie fresche di menta o coriandolo
germogli di soia o misti*
qualche goccia di succo di limone
semi di sesamo tostati (opzionale)

Per la salsa asiatica:

2 cucchiaini salsa di soia (tamari se senza glutine)*
1 cucchiaino aceto di riso o succo di lime
1 cucchiaino olio di sesamo
½ cucchiaino zucchero di canna o miele
un pizzico zenzero fresco grattugiato
peperoncino fresco tritato (facoltativo)

*Allergeni: latte e derivati, soia

Ingredienti per 4 persone

MOCHI

Per l'impasto:

100 g farina di riso
30 g zucchero
150 ml acqua
amido di mais o fecola di patate

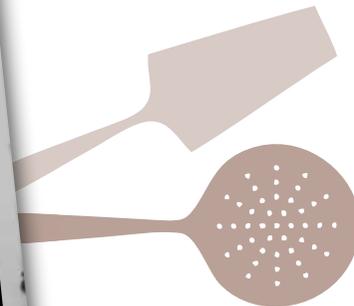
Per il ripieno:

1 mela renetta della Valle d'Aosta PAT, tagliata a cubetti
1 cucchiaino miele millefiori di montagna PAT
succo di lime o yuzu (qualche goccia)
100 g Fontina DOP*, grattugiata o tritata finemente

Per la guarnizione:

40 g mocetta PAT, passata in forno con un po' di zucchero a velo finché diventa croccante, poi frullata finemente a "polvere"
semi di sesamo neri

*Allergeni: latte e derivati



PREPARARE GLI INVOLTINI

Tagliare la mela a julienne e spruzzare con poco succo di limone. Preparare bastoncini di Fontina DOP, carota, cetriolo e foglie di menta. Ammorbidire i fogli di carta di riso in acqua tiepida per 10-15 secondi.

ASSEMBLARE

Su ciascun foglio steso, disporre 2 fettine di mocetta. Aggiungere un bastoncino di Fontina DOP, mela, carota, cetriolo, qualche germoglio e una foglia di menta. Arrotolare piegando i lati e poi avvolgere stretto.

PREPARARE LA SALSA

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotolina.

SERVIRE

Tagliare gli involtini a metà in diagonale, spolverare con semi di sesamo e servire con la salsa a lato.

PREPARAZIONE MOCHI

Cuocere la mela, saltare i cubetti di mela in padella con il miele e poche gocce di lime o yuzu. Cuocere per 3-4 minuti, poi lasciare raffreddare.

PREPARARE IL RIPIENO

Mescolare la Fontina DOP con le mele caramellate. Se troppo liquido, fare riposare in frigorifero.

PREPARARE L'IMPASTO MOCHI

Mescolare la farina di riso glutinoso, l'acqua e lo zucchero in una ciotola resistente al microonde. Coprire con pellicola e cuocere al microonde per 1 minuto alla volta, mescolando ogni volta, per circa 3 minuti totali, fino a ottenere un impasto coloso. Spolverare un piano con amido di mais e stendere l'impasto a circa 0,5 cm di spessore.

FORMARE I MOCHI

Tagliare in 8 quadrati, mettere al centro un po' di ripieno di mela e Fontina e chiudere formando una pallina.

COMPLETARE

Passare ogni mochi nella polvere di mocetta croccante. Aggiungere semi di sesamo neri per decorare.